BIBLIOTHECAE
ELECTORALIS
MONACENSIS.
Ch. Wink. del.
Söchler sc. 1779.

<36608645270012

<36608645270012

Bayer. Staatsbibliothek

Oecon
1138

Ludwig

A. N. 383

Oec. 1138.

Oeconomia. Plantarum oeconomicarum et hortensium cultura 279.

~~Oec. agr. N. 356.~~

R

Johann Adam Jakob Ludwigs,
der kurfürstlichsächsischen Oberlausiz- und kurfürstlichpfälzischen physikalisch ökonomischen Bienengesellschaft diesseit des Rheins zu Kaiserslautern, Ehrenmitglieds der physikalischen Classe

Abhandlung

von den

Erdäpfeln.

B E R N,

In Verlag der neuen Buchhandlung, 1770.

BIBLIOTHECA
REGIA
MONACENSIS

Inhalt.

Erste Abtheilung.

Historische Untersuchung von den ersten Erdäpfeln im Baireutischen und benachbarten Landen. Bl. 1

Vorrede.

Erster Abschnitt.

Welche Schriftsteller schon etwas von Erdäpfeln geliefert haben? 3

Zweyter Abschnitt.

Wie die Erdäpfel benennet werden?

§. 1. Auf mancherley weise. 8
2. Ob Cyclamen? ib.
3. Ob Tuber Terræ? 9
4. Ob Rapum Terræ? 10
5. Ob Solanum? ib.
6. Ob Panis porcinus? 11
7. Ob Patatoes? 13
8. Ob Tartuffeln? 14
9. Ob Toupinambours? 15
10. Ob Openauuk? ib.
11. Ob Pomum oder Malum Terræ? ib.
12. Wie im Deutschen? 16
13. Warum Erdäpfel? 17

Dritter Abschnitt.

Verwechselung der Namen und eigentliche Bestimmung, was die Erdäpfel nicht sind.

§. 1. Kan nicht genau entwikelt werden. Bl. 18
2. Es werden die Erdbirnen mit den Erdäpfeln verwechselt. ib.

Erster Absaz. Von Tartufeln oder Erdbirnen. 19

Zweyter Absaz. Von Zukerwurzeln, Sifarum. 25

Dritter Absaz. Von Truffeln. 30

Vierter Abschnitt.

Von dem Alter der Erdäpfel.

§. 1. Wie sie entstanden. 33
2. Wenn sie entstanden. 35
3. Ihr vaterland: Ob Amerika? 36
4. Weitere Untersuchung. 37
5. Scheinen aus saamkörnern in ihrer jezigen beschaffenheit bey uns entstanden zu seyn. 40
6. Wie lange die Erdäpfel im Vogtlande. ib.
7. Nähere bestimmung dessen. 41

Zweyte Abtheilung.

Von Fortpflanzung der Erdäpfel.

§. 1. In Sachsen aus dem Bayreutischen. 52
2. In Schweden aus Engel- und Irrland. 53

§. 3.

Siebente Abtheilung.

Von dem zum Erdäpfelaussteken tüchtigen Felde, desselben Zubereitung und fernere Bearbeitung, wenn sie wachsen.

§. 1. Wie in Schweden? Bl. 84
2. Wie in Engel- und Irrland? 88
3. Wie in hiesigen landen? 89
4. Eines Ungenannten Anweisung. ib.
5. Wie besonders im Bayreutischen? 90
6. Ob auf ein feld einige jahre nach einander zu steken? ib.
7. Welches das beste? 91
8. Sie viel dunge darauf? 92
9. Ob kalk zu düngung gut? ib.
10. Welche arten sie auszumachen? 93
11. Wie zu peken, eggen oder auszufahren? 95
12. Wie zu haken? 96
13. Anmerkung. 97

Achte Abtheilung.

Von der Zeitigung, Ausgraben und Aufbehalten der Erdäpfel.

§. 1. Wie in Schweden? 98
2. Ein Ungenannter verfährt beym ausgraben und aufbehalten gar zärtlich. 99
3. Wenn die frühzeitigen? 100
4. Wenn die spaten? ib.

§. 5. Wie zum essen aufzubehalten? Bl. 101
6. Wie auf dem lande, wo keine keller sind? ib.
7. Wie sie zu vermehren? 103
8. Welches erfrohrne? ib.

Neunte Abtheilung.

Von dem Nuzen der Erdäpfel.

§. 1. Von einem Ungenannten zu groß gemachet. 104
2. Wie davon weisse Stärke zu machen? ib.
3. Wie bey der viehmastung zu gebrauchen? 105
4. Ob daher mehr fleisch, butter und schmalz, als ehehin? 106
5. Zeugnis aus der ökonomischen Fama. 107
6. Aus dem Schweden Alström. ib.
7. Zweifel und bedenken darüber. 108
8. Auszug aus den Breslauer-Sammlungen. 111
9. Fernerer Auszug aus denselben. 118
10. Herrn Hoppens meynung. 122

Erster Abschnitt.

Insonderheit von dem Nuzen.

§. 1. In ansehung der felder, die nicht sonderlich getreide tragen. 125
2. In ansehung der mehreren benuzung des feldes aus den berlinischen wöchentlichen Sammlungen. 126

§. 3. In den Niederlanden. Bl. 54
4. In kurzer zeit. 55

Dritte Abtheilung.

Von der Erdäpfel Beschaffenheit.

§. 1. Nähere bestimmung der Erdäpfel. 55
2. Deren Bestandtheile in sich, a) die Haut. 56
3. b) Das innere. 59
4. c) Verschiedenheit der masse. 61
5. d) Der grösse. 62
6. Bestandtheile ausser sich, a) Kräuterich. ib.
7. b) Blüthe. 63
8. c) Früchtlein an den stöken. 64
9. Ob darinnen saamen? 65
10. Wie er daher zu erhalten? 66
11. Wie er zur zeitigung zu bringen. ib.
12. Darinnen dann körnlein. 67
13. Wie diese gestaltet? ib.
14. Wenn sie zu säen? ib.
15. Wie groß sie wachsen? 68
16. Ob solche körnlein den frost vertragen? ib.

Vierte Abtheilung.

Von der Erdäpfel verschiedenen Gattungen.

§. 1. Welches die wesentlichen stüke von den unterschiedlichen gattungen? 69
2. Von welcher farbe? ib.
3. Wie die zeitigung? 70

§. 4. Wie sie zu nuzen? Bl. 71
5. Von welcher gestalt und kräuterich? 72

Fünfte Abtheilung.

Von den zum Ausstecken tüchtigen Erdäpfeln und ihrem wachsthums.

§. 1. Wie die Stekerdäpfel auszusuchen? 73
2. Welches die kennzeichen der fruchtbarsten? ib.
3. Wie alt? 74
4. Welches die sonst gewöhnliche art, die Saamerdäpfel zuzubereiten? ib.
5. Was bey ihrem wachsen wahrzunehmen? 75
6. Ob sie gleich nach ihrer zeitigung wieder wachsen? 76

Sechste Abtheilung.

Von der zeit, wann die Erdäpfel zu verpflanzen.

§. 1. Welches die bekannte? 79
2. Ob nicht auch Wintererdäpfel zu finden. 80
3. Ob nach dem monde und himelszeichen? ib.
4. Wann in Schweden? 83

Zweyter Abschnitt.

Was die Menschen von Erdäpfeln für Nuzen zu gewarten haben überhaupt?

§. 1. Die Erdäpfel lassen andern gartengewächsen nichts zuvor. Bl. 130
2. Zeugnis aus den Berliner-Relationen 132
3. Verhütung grosser theurung. 133
4. Ob sie von menschen roh zu geniessen? 134
5. Dienen in der Ruhr. ib.
6. Dienen zu umschlägen und einstreuen der straten kinder. 135

Dritter Abschnitt.

Nuzen der Erdäpfel bey dem Brodbaken.

§. 1. Wie auf gewöhnliche aber nicht recht nüzliche art? ib.
2. Wie anders aus den Dresdner gelehrten Anzeigen? ib.
3. Wie noch anders? 137
4. Wie die stärke, und daher das weisseste brod zu baken? 138
5. Wie kuchen zu baken? 139
6. Wie Erdapfelauflauf. 140
7. Wie kuchen auf eine andere art? ib.

Vierter Abschnitt.

Vom Erdäpfelkochen.

§. 1. Wie das Kräutrich? Bl. 141
2. Wie die Erdäpfel schlechtweg? ib.
3. Wie dabey viel holz zu ersparen? 143
4. Wie sie noch schmakhafter zu machen? ib.
5. Wie mit fleische? ib.
6. Wie auf eine andere weise? 144
7. Wie davon der brey oder mus? 145
8. Wie davon eine suppe? 146
9. Wie davon klöse? ib.
10. Wie klöse von Erdäpfelstärke? 147

Fünfter Abschnitt.

Vom Erdäpfelbraten.

§. 1. Wie in einer röhre oder pfanne? 148
2. Wie am spiesse? ib.
3. Wie in schnitten? 149
4. Dergleichen. ib.
5. 6. 7. 8. Wie auf andere arten? 150
9. Wie zum salate? 151

Sechster Abschnitt.

Erdäpfel zu Getränke.

§. 1. Wie zum Brandwein? ib.
2. Wie zum Caffe? 152
3. Wie zu Chocolate? ib.

§. 4.

§. 4. Versuch und aufgabe zu einem neuen getränke. Bl. 153
5. Wie Syrup hieraus zu verfertigen? 154

Siebenter Abschnitt.

Von Nuzung der Erdäpfel bey Profeßionen.

§. 1. Wie beym Blechverzinnen? 156
2. Wie bey Webern? 158
3. Wie das weisse mehl zu flekkugeln zu gebrauchen? ib.
4. Ob Papier daraus zu machen? ib.
5. Ob sie in Krankheiten dienlich? 160

Achter Abschnitt.

Nuzung bey dem Viehe.

§. 1. Pferden. 161
2. Rindviehe. ib.
3. Schaafen und Geissen. 162
4. Schweinen. ib.
5. Hunden und Kazen. 163
6. Gemeinen Federvieh. ib.
7. Kanarien- und andern Vögeln. ib.
8. Bey Fischen und Krebsen. ib.
9. Nuzen des Kräuterichs beym viehe. 164
10. Lächerlicher gebrauch. ib.
11. Vermuthlicher nuzen zu einem öle. 165

Zehente Abtheilung.

Von den Mängeln der Erdäpfel.

§. 1. Warum diese Abtheilung beygefügt? Bl. 167
2. Sincers Kordats zu heftiges urtheil wider die Erdäpfel. 167
3. Erdäpfel haben an und für sich keine mångel. 170
4. Welche zufällige gebrechen? ib.
5. Des Krauts. 171
6. Der Erdäpfel. ib.
7. Kennzeichen der erfrohrnen. 172
8. Ob sie hernach weiter etwas nuzen. ib.
9. Höhlungen der Erdäpfel, woher? ib.
10. Was der Brand der Erdäpfel. 173
11. Was der sichtbare Brand? ib.
12. Was der unsichtbare Brand? 174
13. Ursache des Brands. ib.
14. Woher sie wurmicht. 175
15. Wie sie zu verdauen? ib.
16. Wie der Brandwein davon? 176
17. Wie sie dem viehe bekommen? ib.
18. Ob davon säure? 177
19. Welche versuche? ib.
20. Ob Erdäpfel ein doppelter broddieb? 178
21. Anhang. 181

Erste Abtheilung.

Historische Untersuchung von den ersten Erdäpfeln im Baireutischen und benachbarten Landen.

Vorrede.

Die göttliche Fürsorge, die auf die erhaltung aller ihrer werke so gnädig bedacht ist, hält ihr wachsames auge nicht nur über grosse und ansehnliche geschöpfe offen, sondern sie richtet auch selbiges auf die geringsten dinge, die oft der blödsinnige sterbliche kaum eines überhinlaufenden blikes würdig achtet, ja sie erstreket sich auch über die unter dem düstern schatten der erde verdekten dinge, und dieses darum, weil auch diese werke der ewigen Weisheit zur allmächtigen erhaltung der

lebendigen geschöpfe dienen. Solle ich also meine mir von meinem ordentlichen berufe überleien stunden besser anwenden, als wenn ich dieselben zum preis meines gütigen Schöpfers und vielleicht auch zum nüzlichen gebrauche meines nebenmenschen widme? Aus diesem grunde habe ich die so nüzlichen und doch dabey in vieler leichtsinnigen augen so verächtlichen Erdäpfel, sowohl überhaupt als insonderheit, was deren anbau in baireutischen landen betrift, mir für diesesmal zu einem besondern zwek erwählet.

Erster

Erster Abschnitt.

Welche Schriftstellen schon etwas von Erdäpfeln geliefert haben.

Zum voraus will ich etliche, die davon schon geschrieben haben, und mir zu gesichte gekommen, anführen, auch über einen und andern in dem folgenden meine unvorgreiflichen gedanken eröfnen, in hofnung, niemanden dadurch zu beleidigen, sondern nur den unterschied des anbaues und nuzung in hiesigen landen, die fast am allerersten in Deutschland diese fremdlinge aufgenommen und vielfältig fortgepflanzt haben, gegen anderer länder art und verfahren, damit zeigen.

Soviel als mir bekannt, sind es diese:

1) Jakob Theodors, welcher von seiner vaterstadt Bergzabern in Elsas Tabernæmontanus genennet wird, Kräuterbuch, welches anfangs im jahre 1588, nachher durch Kaspar Bauhin vermehrt im jahr 1613, und endlich im jahr 1664. durch dessen enkel Hieronymus Bauhin zu Basel vermehrt, in bogengrösse herausgekommen.

2) Johann Colers Haushaltungsbuch. Wittenberg, 1602.

3) Wolf Helmhards, Freyherrn von Hochberg, umständlicher Bericht und klarer Unterricht von dem adelichen Land und Feldleben 2c. Nürnberg, 1682, und 1716.

4) Johann Joachim Bechers närrische Weißheit und weise Narrheit. 1688. und 1725.

5) Dessen kluger Hausvater. Leipzig, 1670. 1709. 1755.

6) Oesterreich über alles, wenn es nur will. 1685. 1750.

7) Heinrich Hessens neue Gartenlust. Leipz. 1696.

8) A. J. D. wohlbestellter Gartenbau, oder gründliche Anweisung, wie ein Kuchen-Blum- und Baumgarten nicht allein wohl anzulegen, sondern auch mit nüzlichen gewächsen zu besezen. Leipzig, 1705.

9) *Joh. Georg Volckameri* Flora Norimbergensis, ſive Catalogus Plantarum in Agro Noribergenſis, c. f. Noribergæ, 1718.

10) Breslauische Sammlungen von Natur- und Medicin-, wie auch hierzu gehörigen Kunst- und Litteraturgeschichten. Breslau, 1719. 1724. 1725.

11) Julius Bernharts von Rohr Haushaltungsbibliothek. Leipzig, 1726.

12) *Ej.* Phytotheologie. Frankfurt, 1745.

13) Schwänska Wär danda Sare Herdens Trogen Wäg-Wisara hente & Bihang om Patatoes. d. i. Des schwedischen Schäfers getreuer Wegweiser, mit einem Anhange von den Patates durch Jonas Alström. Stokholm, 1727.

14)

14) Streitbergers Abhandlung von Verbesserung des Akerbaues, die ins deutsche übersezt und in der ökonomischen Fama im 171. Stük eingerukt ist.

15) Kühnholds Oeconomia experimentalis. 1735.

16) Karl Friedrich Beerens Reisen durch die Südländer und um die Welt. 1738.

17) Leipziger ökonomische Sammlungen, vom jahre 1743.

18) Georg Heinrich Zinkens Naturlexikon. Leipzig, 1746.

19) Tobias Conrad Hoppens kurzer Unterricht von den knollichten und esbaren Erdäpfeln. Wolfenbüttel, 1747.

20) Karl Linnäus Skonska Resa färrättad. Stokholm, 1751.

21) Allgemeine Historie der Reisen zu Wasser und Land. 1751.

22) Christoph Gottlieb Grundigs neue Versuche nüzlicher Sammlungen zu der Natur- und Kunstgeschichte, sonderlich von Obersachsen. Chemniz, 1751. u. folg. jahren.

23) Georg Heinrich Zinkens ökonomisches Lexikon. Leipzig, 1753.

24) Frankfurter kaiserl. Reichs-Ober-Post-

amts-Zeitungen, vom jahr 1755. 158stes St. u. 1768. 31stes Stük.

25) Berlinische privilegirte wöchentliche Relationen der merkwürdigen Sachen aus dem Reiche der Natur, der Staaten und der Wissenschaften, von 1755. 74 u. 75. St.

26) Fränkische Sammlungen von Anmerkungen aus der Naturlehre, Arzneygelahrtheit, Oekonomie. Nürnberg 1755. 1758. 1sten Bandes 1tes Stük; 2ten Bandes 9tes St. 3ten Bandes 13tes St. 6ten Bandes 37tes St.

27) Das Reich der Natur und Sitten, 1ter Theil, 2tes St. Halle. 1757.

28) Göttingische gelehrte Anzeigen aufs jahr 1757. und andern jahren mehr.

29) Dreßdner gelehrte Anzeigen von 1757. u. andern jahren.

30) Christian Reicharts Einleitung in den Garten- und Akerbau. Erfurt, 1758. u. folgende jahre.

31) F. W. Vollständige Anweisung zum Tabaksbau, nebst einem Anhang von Pflanzen und Benuzen der Erdäpfel. Wien, 1759.

32) Physikalisch-ökonomische Auszüge aus den neuesten und besten Schriften, die zur Naturlehre, Haushaltungskunst, gehören. Stuttgard, 1759.

33) Schik-

33) Schiksale reisender Personen. Erlang, 1761.

34) Etwas neues und sehr nüzliches für alle Liebhaber der Land- und Stadtwirthschaft. Leipzig, 1761.

35) Hamburger Correspondent. 1762.

36) Daniel Langhansens Anweisung, wie man sich in einem Nothfalle von den gefährlichsten und meisten Krankheiten befreyen könne. Bern, 1762. und folgenden jahren.

37) Memoires & obſervationes recueillies par la Societé oeconomique de Berne. Berne, 1764.

38) Johann Gottlieb Gleditschs vermischte physikalisch- botanisch- und ökonomische Abhandlungen und Versuche über die Vermehrungsarten der Tartuffelstaude, und ihre darauf gegründete ausnehmende Fruchtbarkeit. Halle, 1765.

39) Hannöverisches Magazin. Hannover 1767. 22. St.

40) *Zanoni* della Coltivazione é dell' uſo delle Patate e d'altre piante comeſtibili. Venezia, 1767.

41) Johann Jakobs von Reinhart vermischte Schriften. 1768.

Zweyter Abschnitt.

Erdäpfel.

Wie sie genennet werden.

§. 1.

Da ich wahrgenommen, daß die Erdäpfel in andern sprachen verschiedene namen haben; diese namen aber bey einigen schriftstellern wirklich die Erdäpfel, hingegen bey andern eine ganz andere frucht bezeichnen, dadurch keine Erdäpfel verstanden werden können; so will vor allen dingen deren benennungen untersuchen.

§. 2.

Insgemein wird dafür gehalten, das es der Griechen Κυκλαμινον oder Κυκλαμινος, daher der Lateiner Cyclamen und der Franzosen Ciclamine sey. Plin in dem XXV. B. seiner natürlichen Geschichte im 9ten hauptstüke, mag für mich reden, wie solches getroffen sey. Er meldet: „Daß diese frucht kleinere blätter als der Ephen habe, und die schwärzlicher und zärter, ohne winkel mit weislichen fleken. Der stengel sey zart, leer, die blüthen roth, die wurzel breit, daß sie einem als eine Rübe vorkommen, mit einer schwarzen schale. Es wachse im schattichten.“ Noch weniger aber dient eben desselben nachricht zur empfehlung dessen. Es heisset: „Daß es seinen gift habe, und man gäbe für, wenn eine schwangere über seine wurzel gienge, so gienge es ihr unrichtig.“

Und

Und gleichwohl meldet er auch, „Daß, wo solches gesteket sey, keine hexereyen anschlügen, daher sie es auch ein Amulet nenneten.“

Weiteres nicht anzuführen, was noch eben derselbe in dem XXVI. B. 8. Hauptst. und XXVIIII. B. 3. Hauptst. wie auch Apulej von Kräutern im 17. Hauptst. Skribon im VII. B. 8. und 71. Hauptst. Theophrast in der Geschichte der Pflanzen im VII. B. 9. Hauptst. und VIIII. Dioskorides im II. B. 194. und 195. Hauptst. davon haben. Wer aber nun unsere Erdäpfel mit jenem zusammen hält; wird sogleich sehen, daß sie fast in allen stüken von jenem unterschieden sind. Aber das bringet die sucht, da man auch den namen einer sache von den altvätern herhaben will, zuwege. Nimmt man endlich gar eine gattung des Cyclaminis vor sich; so entdeket sich der unterschied desselben von den Erdäpfeln noch deutlicher. Selbige nennet Plin ebendaselbst Cissanthemus, welches der Grieche Κισσανθιμος schreibet, das ist, Epheublume. Die beschreibung gehet dahin, „daß es knoten habe, sich um die bäume schlinge, beere wie Epheu trage, aber weichere, und eine weisse blüthe habe.“ Trift auch wohl ein einziger umstand auf die Erdäpfel oder der mit ihnen verwandten arten überein?

§. 3.

Da nun Plin saget, daß vorher beschriebener Cyclaminus von seinen landesleuten Tuber terrae genennet werde; so ergiebet sich schon zur

genüge, daß es diejenigen wieder nicht treffen, die unsere Erdäpfel Tubera nennen. Zum überflusse erhellet solches aus der eigenen beschreibung des Plins von dem Tuber, die er in des XVIII. Buches 2tem Hauptst. also gegeben: „Sie sind allenthalben mit erde umgeben, und gründen sich auf keine fibern, oder auch nur härlein, auch erhebet sich der plaz nicht, wo sie erzeuget werden, und hängen nicht mit der erde zusammen. Sie werden auch in eine rinde eingeschlossen, u. s. w.“ Noch mehr veroffenbaret sich solches, wenn man in das folgende Hauptstük fortblättert. Da nun durch versezung des R. und V. und durch nicht ungewöhnliche vertauschung der mit einander nahe verwandten B. und F. das französische Truffe oder Truffle scheinet erzeuget zu seyn; so ist leicht zu begreifen, wie wenig sich auch diese benennung zu den Erdäpfeln reime.

§. 4.

Vielleicht aber hat auch eben oft genannter Plin anlas gegeben, daß ein oder der andere den Erdapfel Rapum terrae genennt. Denn derselbige schreibet nach dem 2. §. daß die wurzel des daselbst betrachteten Cyclaminus demselben gleiche. Wie vielerley unterschied aber wird nicht derjenige finden, welcher Rüben und Erdäpfel gegen einander hält?

§. 5.

Eben so wenig schikt sich für dieselben der name Solanum. Denn dieser hat seine ableitung

tung von *Sol* die Sonne, wie denn daher einer von dem winde bey dem Vitruv von der baukunst im I. B. 6. Hauptst. diesen namen führet, dabey Philander verschiedenes angemerket hat. Plin in dem XXVII. B. 13. Hauptst. beziehet sich auf den Cels, als welcher es Strychnon nenne. Da nun aber dieser weiter nirgends als in dem IIII. B. 20. Hauptst. ein paar worte von dem Solanum hat; so ist es ein zeichen, daß die stelle, worinnen das Strychnon anzutreffen, verlohren gegangen sey. Hingegen findet sich solches wort bey dem Dioskorides im IIII. B. 71. 72. 73. 74. Hauptst. VI. B. und 7. Hauptst. Cälius Aurel Chron. I. und II. B. und andern. Es erhellet aber aus allen, daß es sich wieder nicht zu unsern Erdäpfeln reime.

Der gemeine mann verstehet darunter den Nachtschatten. Es haben aber einige dem worte helfen wollen, indem sie zu Solanum noch das beywort esculentum angefüget. Das esculentum aber machet es gar nicht aus.

§. 6.

Panis porcinus, daher das französische Pain de pourceau, lässet sich zertheilt bey den Alten wohl antreffen. Panis ist so bekannt; und Porcinus zeiget sich bey dem Plaut in der komödie Gefangener überschrieben, in deren IIII. handlung, 2. auftritte, 69. verse; und im Seneka vom zorne, II. B. 12. Hauptst. Damit wird auf die Schweine gesehen, die es gerne und mit nuzen fressen.

fressen. Aber zusammen hat es sich noch nicht sehen lassen. Die liebhaber der griechischen benennungen haben es durch Arta nita gegeben. Eigentlich aber beleget man damit eine art Bohnen. Im Brandenburgischen a) werden die gar grossen Bohnen, die noch grösser als die hier bekannten Schmink- oder Feuerbohnen sind, Sau- oder Schweinsbohnen genennet. Einige liebhaber derselben wollen sie von diesem üblen beynamen retten, und nennen sie Hamburger Bohnen. Sie verdienen auch um ihrer ausnehmenden mehlreichen art und guten geschmaks willen ein besseres beywort. Doch wie unterschieden sind nicht die Bohnen und die Erdäpfel?

§. 7.

a) Man trift schon im Reußischen unterhalb Lobenstein gen Leutenberg zu, wie auch in Thüringen und in Niedersachsen ganze felder voll von ihnen an; und auch hier bauet man derselben im garten. Sie sind eine ganz andere art als die Schmink- und Feuerbohnen. Diese laufen an steken und pfählen in die höhe; jene aber haben einen diken stengel, der nur etwa 3 schuhe hoch wächset, ohne daß er sich anhalten darf. Auch sind die schoten ganz anders, fast wie die wiken, nur viel grösser gestaltet. Die Bohne, deren in den längsten und vollständigsten schoten nicht so leicht über sechse, stehet in denselben ganz anders, und hat eine ganz andere gestalt. Wo sie häufig wachsen, füttert man die Schweine damit, daher sie ihren namen bekommen. Türkische heissen sie daher, weil sie aus der Türkey zuerst zu uns gekommen sind.

§. 7.

Eben so ists, wenn Becher in der närrischen Weisheit, in der zwoten ausgabe von dem jahre 1725. II. Abschn. 6. art. 5. s. schreibet: „Ich habe die amerikanischen Patatoes oder Erdäpfel mit sehr gutem successe in Oesterreich gepflanzet, welche gutes brod, wein und brandwein geben." Entweder verstehet derselbe eine ganz andere frucht, die er Erdäpfel nennet, oder er muß ein ganz ausnehmendes geheimnis, auch wein daraus zu verfertigen, gewußt haben, wofern er nicht eben dasjenige darunter verstehet, was andere den syrup nennen. Ja es scheinet mir dieses in der that völlig unbegreiflich, und zwar wegen des meelichten troknenden wesens der Erdäpfel. Dahingegen brod und brandwein davon bekannt genug sind, wovon unten in der VIIII. Abtheilung im 6ten Abschn. 1 §. ein mehreres. Allein es ist erstlich zu merken, daß ein grosser unterschied unter der Indianer und Spanier Papas, und der Engländer Patatten, wie auch der Franzosen *Battades*, zu machen sey, welche doch vermuthlich hier von dem Becher so, wie sonst oft genug, vermenget worden. Z. ex. so stehet in J. J. Bechers kluger Hausvater &c. s. 122. folgende stelle: „Was bey den Erdäpfeln „in acht zu nehmen sey? Die Erdäpfel wollen keine sonderliche wartung haben. Man nimmt „die kleinen äpfelein oder oft die blossen schelfen, „daran nur noch ein äugelein hanget, gräbet sie „in die erde, so wachsen sie bald und vermehren

„sich

„sich solchergestalt, daß man sie nicht leichtlich „ausrotten kann. Sie werden in dem herbste „ausgegraben, und im keller in den sand ver„scharret. Wenn die erdäpfel gebrühet werden, „so lassen sie sich gern schälen. Darnach kann „man sie zurecht machen.“ Hier trift nun einiges in ansehung der Erdäpfel zu, dagegen weichet auch manches davon völlig ab. Denn Papas b) ist ein mehlreiches, Pataten aber ein markigt saftiges gewächse. Nächstdem käme es erst auf eine gründliche untersuchung an, ob unsere Erdäpfel von der amerikanischen Papas abstammen oder nicht? Ich an meinem theile zweifele noch sehr daran; sage aber damit nicht, daß nicht die Erdäpfel aus Amerika können hergebracht worden seyn.

§. 8.

So ist auch ein grosser unterschied zwischen den Erdäpfeln und Tartufeln. Denn Tartufeln sind nach dem Naturlexiko 2075 s. die eigent.

b) Das indianische wort Papas, getraue ich mir nicht deutsch zu geben, vermuthe aber, daß es einen klumpen bedeute, und daß die Erdäpfel oder eigentlichen Papas davon ihren namen haben. Denn in dem 9ten theile der allgemeinen Historie der Reisen zu Wasser und Lande 470. s. heist es: Um „Carangas findet man im sande wie gegossene „klumpen silber, die man Papas oder Tartuffeln „nennet.

gentlichen Erdäpfel auch nicht. Tartufeln heist es: „ist ein neues gewächs aus Peru in America; „man muß aber allhier die Erdmorcheln nicht „verstehen, welche Tubera terrae sind, ohne sten„gel und blätter, als welche von den Welschen „auch Tartuffeln genennet werden, sonderlich „diejenigen, welche ein vollkommenes gewächs „sind, und unter das geschlecht der Nachtschatten „gehören.

§. 9.

Die Toupinambours werden in Kramers Wörterbuche der französischen sprache unter Truffle also angegeben, daß der oben im 3. §. beschriebene Tuber eine gattung derselben sey. Da nun aber daselbst schon gezeiget worden, wie übel sich dieses zu den Erdäpfeln schike; so wird es seiner gattung nicht besser ergehen.

§. 10.

In Tabernämontans Kräuterbuche II. B. LI. Hauptst. wird eines gewächses gedacht, welches von den Virginianern Openauuk genennet wird. Ich kann keine red und antwort geben, ob die Erdäpfel damit gemeynet seyn, oder nicht, indem mir unbekannt ist, was sie damit anzeigen wollen.

§. 11.

Will man in andern sprachen ausdrüke aufsuchen, welche sich völlig auf unsere Erdäpfel, sowohl

wohl dem wahren begriffe, als auch der ähnlichkeit der benennung nach, bequem schiken; so möchten wir vielleicht wohl der Lateiner Pomum oder Malum terrae, der Franzosen Pomme de terre, den sichersten und verständlichsten abgeben.

§. 12.

Von den Deutschen werden sie ebenfalls mit mancherley namen belegt, als **Artoffeln, Cartoffeln, Cartuffeln, Ertoffeln, Ertuffeln, Erdbirne, Grübling, Grundbirn** nach österreichischer, und **Grumbirn** c) nach schwäbischer mund-

c) Könnten sie nicht auch anders geschrieben werden, als **Krumbere**, vielleicht daher, weil sie an krummen ranken, wie bere hängen; desgleichen **Grundbere**, weil sie im stuttgardtischen Grunde am häufigsten wachsen, dahingegen in andern gegenden Schwabens sie ehedem selten gewesen, doch auch, wie anderwärts, mehr und mehr überhandnehmen. **Grundbirnen** heissen die Erdäpfel auch im Oesterreichischen, wo die weissen Erdäpfel **Erdäpfel**, die röthlichen aber **Erdbirnen, Grundbirnen**, weil sie länglicht von 1 bis 5 zoll wachsen, blaulicht roth scheinen, und das fleisch eben dieselbe farbe unter der haut hat. Bey dem allem aber wird beyder gattung einerley eigenschaft, geschmak und benuzung zugeschrieben. Siehe Anweis. zum Tabakbau und pflanzen, und benuzen der Erdäpfel, auf der 64. s. Bleibet man bey den einfachen bekanntesten namen, so sind die **Erdbirnen** ein ganz anderes gewächs.

mundart. In des sogenannten Tabernämontans Kräuterbuche II. B. LI. Hauptst. steken sie unter dem namen Grüblingsbaum, wie sowohl die beschreibung als vorstellung deutlich zeiget. Die Grübgen, welche sich an den Erdäpfeln bliken lassen, haben vermuthlich gelegenheit zu dieser benennung gegeben. In der rothwälschen sprache heissen sie Erdpammerlinge.

§. 13.

Wem ist die frucht, welche auf bäumen gemeiniglich in runder gestalt wächst, und den namen Aepfel hat, unbekannt? Wachter in seinem Wörterbuche der deutschen Sprache 1. Theil, 66. s. hat sich viele mühe gegeben, das wort Apfel in ein licht zu sezen. Weil nun die Erdäpfel den ort ihrer zeugung in der erde haben, und darinnen wachsen, wie in folgender VII. Abtheilung beschrieben werden wird, und eine den Aepfeln ähnliche gestalt haben, nächst dem, die nach der blüthe an den Erdäpfelstöken sich befindende grüne früchtlein fast in allen stüken den kleinen Aepfeln ähnlich sehen, auch auf dem wasser, wie selbige schwimmen; so sind sie im deutschen des zusammengesezten namens Erdäpfel, *) theilhaftig geworden, so gut als Eichapfel von Eichen,

*) Coberns in dem 1. Theil des 5. seines Haushaltungsbuches, gedenkt zwar im 36. kapitel der Erdäpfel, erkläret sich aber sogleich in dem 70 kapitel, was vor eine frucht er darunter verstehe, nemlich, die Kürbiße.

chen, Judenapfel von den Juden, Quitten-apfel von den Quitten, Stechapfel von dem stechen, und andern, welche obangezogener Wachter zusammengesuchet hat d).

Dritter Abschnitt.

Verwechselung der Namen und eigentliche Bestimmung, was die Erdäpfel nicht sind.

§. 1.

Ob ich gleich gern gestehe, daß solches alles genau zu entwikeln mich ausser stande befinde; so soll mich dieses doch in meinem vorhaben nicht hindern, von den bekannten Erdäpfeln genauer zu handeln, und soviel ich davon gelesen, oder durch versuche wahrgenommen, dem G. L. zur prüfung und zu weiterer betrachtung hieherzusezen.

§. 2.

Doch sehe ich mich genöthiget, ehe ich zur sache selbst schreite, noch eine ausschweifung zu machen, welche mir zu deutlicher bestimmung der Erdäpfel an und für sich unentbehrlich ist. In dem beuachbarten Sachsen, besonders in dem Meis-

d) Von vielerley namen der Aepfel kann auch in Marpergers Kaufmannsmagazin 8vo Hamburg, 1748. das wort Obst auf der 164. u. 165sten s. nachgelesen werden.

Meisnischen Kreise, werden die sogenannten Tartufeln oder Erdbirnen auch Erdäpfel, und hingegen unsere hiesigen Erdäpfel dort Erdbirnen genennet, wie dergleichen verwechselung selbst in dem Zinkischen ökonomischen Lexikon unter beyden artikeln 657. 659. s. zu finden ist. Aus dieser ursache sehe mich verbunden, um aller vermengung vorzubeugen, auch unsern sogenannten Erdbirnen allhier einen kleinen plaz voraus einzuräumen, und hoffe, es werde dem günstigen Leser nicht zuwider seyn, wenn zu genauerer beleuchtung des gegenstandes ebenfalls das Sisarum, das von einigen für die Pataten gehalten werden wollen, und die Tartufeln mit berühre.

Erster Absaz.

Von den Tartufeln oder den eigentlichen Erdbirnen.

Es handelt in etwas davon Tobias Konrad Hoppe, in seinem kurzen Berichte von den knollichten und esbaren Erdäpfeln, 14. u. folg. s. und erzählet eines Ungenannten Bericht an den verfasser der Leipziger Sammlungen von allerhand land- und wirthschaftlichem, daß er für nöthig geachtet, einen unterschied zu machen unter den Erdäpfeln und Erdbirnen, welche Bauhin Solanum tuberosum esculentum fl. rubro genennet habe, und suchet entgegen demselben zu behaupten, diese Erdbirnen seyn Flos solis altissimus, blühe gelbe, und zwar sehr spät im herbste. Auf der 17. s. fähret er fort. „Es

„kann seyn, daß der autor selbige niemals hat „blühen sehen, weil es ein sehr guter herbst seyn „muß, wenn sie blumen hervorbringen sollen, „welche sich denn gelb und in der gestalt einer „sonnenblume zeigen und niemals roth blühen.“ Man vergönne mir meine gedanken und erfahrung davon beyzubringen. Es ist erstlich freylich ein grosser unterschied zwischen beyden knollengewächsen wahrzunehmen; aber ich stehe doch noch an, die Erdbirnen deswegen nicht für die Tartufeln, sondern für eine Sonnenblumenart zu halten. Denn weil dieses gewächse seine früchte ordentlich alle jahre unter der erden hervorbringt, die blüthe aber, wie Hr. Hoppe selber gestehet, selten erfolget; so heißt es wohl auch hier a potiori fit denominatio. Es blühen aber dennoch die Erdbirnen wirklich, ob es gleich an wenig gegenden, die sonst eben nicht die kältesten heissen, geschiehet. Ist der herbst warm und temperirt, so zeigen sich erst im oktober die blüthknospen, und sind deren auf einem stengel wohl mehr als 12 zu zählen. Die blume, deren ganze aufgeblühete grösse einer Johannisblume gleichet, siehet in allen stüken einer einfachen Sonnenblume ähnlich. Die blätter an der zahl 11 stük, sind citronengelb, von nicht sonderlich angenehmem geruch. Ausser diesem geschlechte, das eben die zeit zum blühen hat, findet sich ein anders an dessen stengel jedoch kein unterschied von dem vorherigen wahrzunehmen, dessen blüthe weiß in einem zusammenhangenden blatte gleichwie die blüthe der Erdäpfel oder der Windig ist. Weil diese sobenannte Sonnenblume

nenblume aber selten zur blüthe kommet, saamen hingegen gar nicht trägt; so wird dieses gewächs unstreitig mit unter die knollen gerechnet, und weil sie der gestalt nach den Birnen meistens ähnlich sind, nicht ohne alle ursache **Erdbirnen** genennet e). Es stehen diese knollen den kältesten

 stärksten

e) Sie haben fast das meiste ähnliche mit dem oben §. 10. angeführten Papas und Adenes Canadenses des Hrn. v. Hochberg, von denen er sich in seinen Georgicis, XXXXI. kapitel also herauslässet: „Tartouffles oder Papas Indorum, ist eine fremde „art der Erdäpfel, sind aus der amerikanischen „provinz Quito, unfern von Peru, wo man sie „häufig an der Sonne dörrt, und anderwärts mit „grossem gewinne für brod verkauft; die in diese „länder kommen wachsen gern, und nehmen sehr „zu, daß oft in einer wurzel auf die 50 junge kü„gelein gefunden werden können, aber die kälte nicht „sowohl tragen als unsere gemeinen Adenes oder „Erdäpfel, daher werden sie im November aus „der erde genommen und in sand an einem ort, „wo der frost nicht eindringen kann, eingelegt; „im frühlinge bringt man sie wieder hinaus in die „gärten, oder man läßt sie gar draussen über win„ter stehen, und bedekt sie mit stroh und erde; „die äpfel müssen nicht wie die gemeinen Adenes „zerschnitten, sondern ganz (je grösser je besser) „eingelegt werden. Die Burgunder, sagt Taber„næmontanus 869. f. pflegen die äste zu biegen, „mit der erde zu deken, sie also leichter fortzupflan„zen; wird auch daselbst genannt: Solanum tube„rosum

stärksten winter aus, und werden im herbste und frühjahre als eine gute kost ausgehoben, und auf mancherley art verspeiset, davon weiter unten ein mehreres vorkommen wird. Ihre verpflanzung geschiehet ordentlich im frühjahre, und nehmen selbige zwar mit allen boden vorlieb, doch wuchern

---

„rosum esculentum. Die pflanze wächst nach Laurenbergi zeugniß, auf 8 schuh hoch, der stengel „ist zart und muß angepfählt werden, hat veye. „purpurfarbe blumen, die blätter ganz aneinander, „der einschnitt aber scheinet, als wären es 5 blät„ter, am grunde sind sie etwas grünlicht, wie ein „sternlein, trägt erstlich einen ganz grünen apfel, „der wenn er zeitiget, weis wird, einer welschen „nuß groß voll saftiges fleisches, hat kernen, wie „die feigen, die wurzeln sezen unter der erde sehr „zu, und können den ganzen winter durch gebraucht „werden; im herbste gräbt man sie aus, verwah„ret sie im keller im sande; im frühlinge werden „sie im lezten viertel wieder in ein sandiges und „mürbes erdreich eingelegt; werden zwar auch von „samen, aber sehr langsam fortgebracht, darum „nimmt man die rothen knollen, die an der wurzel „an kleinen fäsern hängen, und legt sie in der fa„sten, mit dem vollmond zween zoll tief und vier „weit von einander ein, so wachsen sie und vermeh„ren sich. Die gemeinen erdäpfel dörfen nicht so „viel bemühung, wo sie einmal einen ort einneh„men, lassen sie sich nicht leichtlich mehr vertrei„ben. Wenn man ihrer wenig hat und gerne mehr

wuchern sie in gutem feistem und schattichtem erdreiche weit besser als in gar geringem. Wenn sie etliche jahre nach einander an einem orte gepflanzet werden, so besämen sie sich durch die im ausnehmen abspringenden jungen knollen hernach für sich selber wiederum, daß es keines weitern ste-

„mehr haben wollte, kann man die knopperichte „wurzel zerschneiden, und jedes besonders einlegen. „Die stengeln soll man ihnen nicht abschneiden, „sondern wachsen lassen, sonst bleiben die wurzeln „klein. Im herbst gräbt man so viel aus als man „zur kuchen bedarf, legt sie in ein gemach und „bedekt sie mit sand; die in der erde bleiben, be„dürfen keiner deke. Die indianischen Papas kocht „und isset man warm, oder auch überbrüht und „geschälet, kalt, mit öl, eßig, pfeffer und salz. Sie „sind allhier so fruchtbar, und mehren sich so gern, „daß man fürgiebt, in Canada selbsten seyen jezt „nicht soviel zu finden, als bey uns; in diesen „ländern blüht sie selten, und trägt keinen saamen, „ist auch unnöthig. Wenn sie im garten zu einem „stein gefrieren, schadets ihnen doch nichts, wenn „sie nur nicht angehaucht oder angegriffen werden, „sondern thauen ohne schaden von sich selbst auf, „und verdauen allen frost. Das düngen können sie „nicht leiden; also sind sie leichter zu bewirthen. Man verzeihe mir diese weitläuftige einschaltung, und bemerke, daß ich sie aus der ursach beygefügt, damit sogleich deutlich erhelle, wie die nicht sattsam bestimmten früchte gar leicht namen und wesen mit einander verwechseln.

kens bedarf, ja sie werden in manchem garten als ein beschwerliches unkraut geachtet. Ihre äusserliche haut ist dunkelroth und ins weislicht gelbe schattiret. Das innerliche wesen aber ist sehr gelinde und markig oder fleischig, deswegen senken sie sich bald, und machen einen weichen leib, brauchen auch wegen ihrer überflüßigen wässerigkeit bey dem kochen desto weniger wasser. Hiesigen orts werden sie besonders auf dreyerley weise zur speise zubereitet: erstlich am rindfleische, wobey zu merken, daß wenn sie geschabet und sauber gewaschen sind, sie in kaltem wasser zugesezt werden müssen, und darinnen einen wall thun. Darauf wird dieses wasser, welches davon einen sehr süssen geschmak bekommet, abgeseiget; bleibt es aber daran, so verursachet es blähungen. Alsdann wird die fleischbrühe daran gegossen, auch ein gut theil pfeffer und geriebene semmel daran geworfen, daraus darnach ein sehr gelindes gemüse zubereitet wird, das nicht den mindesten unrath auch bey dem schwächesten magen verursachet, wiewohl es doch des süßlichen geschmaks wegen bey manchen einigen ekel erreget. Sie werden auch ohne fleisch gekocht; und sodann giebt, wenn das erste wasser abgeseiget worden, ihnen das geröstete weizen- oder semmelmehl einen ganz guten geschmak f).

Sie

f) Am allerbesten schiken sie sich zum Heringe. Diesen legt man in eine schüssel, sezet sie über kolen, legt darein frische butter und darüber die vorher gekochten und

Sie werden endlich auch zum sallate zugerichtet. Man schabet und wäschet sie, schneidet sie alsdann wie die Gurken in dünne schelfen, bestreuet sie mit salze etwas stark, schlägt sie darauf in eine reine serviette ein, und presset sie wohl 12 stunden, daß das wasser herausgehe. Hernach werden sie mit pfeffer, eßig und baumöl als wie die Gurken aufgetragen, haben auch fast einen solchen geschmak. Vielleicht liessen sie sich auch wie Gurken mit Tille und pfeffer in eßig einlegen, so sie nur nicht, wie ihre art ist, je länger sie liegen, härter, und also auch unverdaulicher würden.

Zweyter Absaz.

Von Zukerwurzeln, *Sisarum.* g)

Zukerwurzeln ist eine art von esbaren knollengewächsen, die aber weder für Erdbirnen oder Erdäpfel

und zerschnittenen Erdbirnen, giesset darüber, wenn es alles im kochen ist, etwas fleischbrühe, thut dazu nach belieben etwas gewürze, und lässet es aufkochen, so ist es fertig. Der süßigkeit der Erdbirnen wird durch das salz der Heringe, und das salz der Heringe durch die süßigkeit der Erdbirnen gemindert, und bekommt also beydes auf diese weise einen gemäßigten geschmak.

g) Das ist die griechische benennung, in der es Σίσαρον geschrieben wird, wie etwa bey dem Dioskorides

Erdäpfel zu halten. Denn sie gleichen den kleinen Rüben, davon auch ihr lateinischer name herkommet, ist also von beyden gattungen völlig unterschieden. Herr Hoppe in seinem kurzen Berichte, hält sie den Pataten ähnlich, und beschreibt sie auf der 24sten seite also: „Dieses ge„wächse bekommet blätter, die dem Sagittae oder „Pfeilkraute nicht unähnlich sind, die ranken lau„fen auf der erde fort *), gleich dem Conuoluo„lo oder Winden. Die wurzeln sind länglicht „und kolbig, werden aber dennoch gegessen. Man kocht

---

korides von der Arzeney, im 2ten Buche, 106. Hauptst. Den Lateinern ist Siser gewöhnlich, wie es sich im Varro von dem Landwesen, 3. Buch, 16. Hauptst. 26. Abschn. Kolumella von dem Landwesen, im 10. Buche 114. verse, 11. Buche, 3. Hauptstüke, 18. Abschn. 12. B. 6. Hauptst. 3. Abschn. in Plins natürlicher Gesch. 20. Buche, 5. Hauptst. zeiget. Daher wird es in dem register, über die neueste vom Gesner besorgte Ausgabe der Schriftsteller des Landwesens alter Lateiner, unter dem worte Siser diejenige süsse wurzel genennet, welche den blättern nach den Pastanatwurzeln gleich, und bey uns und den Holländern vom zuker beygenannt werde.

*) Dieses ist falsch. Die Zukerwurzeln treiben gerade in die höhe stängel, welche zu 2 und 3 schuhe hoch werden, blühen und samen tragen. Sie erhalten sich selbst, ohne daß sie nur die winde etwas brauchen, woran sie sich winden können.

„kocht solche an das fleisch und richtet sie auf ver-
„schiedene art zu. Davon ist Esholzens Diæteti-
„ca nachzuschlagen.

Nur im vorbeygehen muß ich wiederholen, daß, da die indianischen Papas mehlreich, die Pataten aber saftig und fleischig sind, es noch wohl angehen möchte, daß man sie Pataten nennete. Allein ich will sie nun selber beschreiben, so wie ich solche mehr als einmal gesehen, auch frisch und gekocht gegessen habe, sie mögen hernach heissen wie sie wollen. Genug sie sind hiesiges orts zu haben. Sie können zwar auch wohl aus saamen gezogen werden: weil es aber damit langweilig zugehet, so bringet man sie lieber auch viel geschwinder und sicherer aus ihren keimen fort, woran, wenn die wurzeln im frühjahre abgenommen sind, eine menge zasern hängen bleiben, welche alsdenn erstarken, neue wurzeln ansezen, und, wenn sie auch noch keine zäsergen haben, dennoch deren bald bekommen, wofern man sie nur, ehe sie welk werden, in die erde verpflanzet.

Am größten aber werden die wurzeln, wenn man jeden keim in einer weite von einer spanne steket, fleißig behaket, das erdreich auflokert, und darum aufhäufet, weil dadurch die feuchtigkeit besser zu ihnen kann. Ein gewisser gartenliebhaber fasset damit in seinem garten die quartiere ein, welches auch wegen des wunderlich gekerbten und gekräuselten krautes, bis im sommer die saamenstengel schossen, ein recht schönes ansehen giebet. Weil sie auf diese weise an der einen

seite

seite ein gedüngtes land, auf der andern aber den sandigten oder magern steig haben, so gerathen sie wohl, und wuchern vielfältig. In gar fettem grunde fressen sie die würmer an, in gar zu schlechtem aber wachsen sie weder sonderlich lang noch dike. Daß sie noch nicht sogar bekannt sind, noch häufig genug gebauet werden, kommt meistens daher, weil sie von unwissenden zur unzeit, nemlich im herbste ausgenommen werden, wovon hernach die keime, wenn sie nicht sattsam wurzel geschlagen haben, zu erfrieren pflegen. Ausserdem brauchen sie fast keiner wartung, als daß man sie im frühjahre, sobald die erde aufgehet, weil sonst der kern holzicht wird h), ausgräbt. Geschieht dieses zu spät, so wird man die starken knollen völlig verschrumpft und verwelkt, endlich verfault, die jungen zasern aber im vollen wachsthum finden. Daher werden auch die knollen, wenn sie 2, und mehrere jahre stehen, nicht grösser, aber man kann von einem zweyjährigen stoke auch einen zweyfachen nuzen in ansehung der

---

h) Zu solcher Zeit mag sie Tabernämontan genossen haben, weil er im 1ten B. 25. Hauptst. seines Kräuterbuches ihnen überhaupt eine so grosse zähe nerve zuschreibet, daß man sie nicht beissen könne. Es hat damit eben die bewandnis wie mit Petersilgenwurzeln, ja noch andern, die auch einen kern oder nerve haben, und im frühjahre je länger je härter werden.

der menge seiner wurzeln haben i). Die aufschiessende stengel darf man ihnen nicht abschneiden, sondern, wenn sie anfangen zu blühen, soll man sie, wie einige wollen, in knöten binden, so würden die knollen um ein merkliches stärker. Sie sind eines süssen und annehmlichen geschmakes und ein gesundes essen.

Man kann sie frisch wie obst essen, da sie fast wie Kastanien schmeken, zum sallate mit öl und eßig gebrauchen k), auch an hüner- rind- kalb- und hammelfleisch kochen. Oder wenn sie halb

---

i) Davon hat ein guter Freund in seinem garten eben in dem frühjahre des 1763sten jahres ein kleines beyspiel, da vor dem iahre unversehens ein geringer stok in dem lande geblieben, mit umgegraben worden, und allein zu stehen gekommen. Als man in gedachtem frühjahre an denselben im graben gekommen, konnte man ihn kaum mit aller gewalt herausbringen. Die ursache war, weil er auf die 46 wurzeln hatte, welche alle ihre gewöhnliche grösse und dike hatten, ohne die kleinern zu rechnen. Dieser einzige stok gab für eine tischgesellschaft genug zur kost. Wenn also das Tabernämontanische Kräuterbuch 1. B. die anzahl der wurzeln eines stokes auf 8 oder 9 sezet, so lehret diese betrachtung, daß es deren auch mehr gebe.

k) Auf welche zurichtung Kolumella von dem Landwesen 12. B. 56. Hauptst. 3. Abschn. zu sehen scheinet.

halb mürbe, schneidet man sie von einander, wälgert sie in semmel= oder weizenmehl und bratet sie braun in butter. Sie sind von natur warm, nehmlich im zweyten grade, werden leicht verzehret und verdauet l), sinken auch bald unter sich, geben ziemlich viel nahrung, und treiben die winde m).

Dritter Absaz.

Von Truffeln.

Truffeln werden endlich auch die Erdäpfel von einigen, wie in dem Zinkischen Natur- Kunst- Berg- Gewerk- und Handlungslexiko geschehen, aber ebenfalls fälschlich genennet. Wer die Abhandlung unter dieser überschrift durchlieset, wird sogleich einsehen,

l) Wie eben auch Plin in der Naturgesch. 20. B. 5. Hauptst. ihnen die kraft zuschreibet, daß sie Lust zum essen machen, und den ekel benehmen.

Eben dieses thut auch Dioskorides von der Arzeney, im 2. B. 106. Hauptst.

m) Daher selbst bey grosser verstopfung ein geschikter arzt einem gelehrten alt werdenden manne gerathen, da keine arzney mehr anschlagen wollen, solche Zukerwurzeln klein geschnitten in fleischbrühe kochen zu lassen, hierauf durchzuschlagen, und den saft davon einzunehmen, in der absicht, der beklemmten brust eine erleichterung zu verschaffen, welches auch erfolget.

hen, daß eine vermengung der Truffeln oder Trüflen, Erdbirnen und Erdäpfeln mit einander vorgegangen sey. Daher muß ich, weil ich doch sagen will, was die Erdäpfel nicht seyn, auch die sogenannten Trüflen kürzlich, doch deutlich beschreiben.

Trüfeln, lateinisch Lycoperdon subterraneum; französisch Truffes, italiänisch Tartufo; sind eine art von Schwämmen ohne stiele und wurzel, welche nicht über die erde hervorwachsen, sondern unter derselben gesucht werden müssen. Mehrentheils sind sie rund, oval und länglicht, welche leztern aber Schweintrüffel genennet, und von menschen nicht genossen werden. Man hat kleine und grosse, wie denn von den größten einer, wenn er frisch ist, fast ein pfund wiegt. Es giebt weisse, schwärzliche und graue oder erdfarbichte. Auswendig sind aber die meisten dunkelbraun und erdfärbig mit kleinen hügeln; innwendig aber der farbe nach unterschieden, doch gemeiniglich fleischigt und weisadericht, fast wie mancher marmor. Ihr geruch ist durchdringend, fast urinhaft und widrig. Einige stehen tiefer in der erde als andere. Sie werden vornehmlich in warmen ländern, Welschland, Spanien und Frankreich, z. ex. Perigord, Limousin, Gascogne rc. in troknen sandigten boden, sonderlich in hölzern, wo nicht gar zu starker unterwuchs ist, und der regen recht eindringen kann, nach starkem regen mit donner und blize, gefunden. Nun trift man sie aber auch in Deutsch-

land an, und die ersten sind als etwas rares bey Pirne in Meissen entdekt worden n). Sie wachsen aber auch in unserm Baireutischen Oberlande bey Streitberg, im Unterlande aber bey Baiersdorf, Dachsbach, Neustadt an der Aisch, Hohenek und bey der daran grenzenden reichsstadt Windsheim. Auch im Anspachischen, Bambergischen, Meinungischen, Hessenkasselischen zc. findet man sie in grosser menge. Allhier wachsen sie unter Eichen und Buchen an lettigen orten, wo diese bäume weit auseinander stehen, wo sie aber dichte stehen, da findet man keine. Sie werden auch öfters im freyen felde von den bauren bey dem akern gefunden und gesammlet. Unweit Baireuth am Sophienberge hat man im jahre 1719. eine kreitenweisse Trufel, welche dem Ambra gleich stark gerochen, aber dergleichen sonst nirgends mehr gefunden. Man trift sie sowohl im frühlinge als auch im sommer und herbste an; doch sind die Frühlingstrüfeln viel zärter als die im herbste; allein

n) In den Bresl. Sammlungen von Natur und Medicin, wie auch hierzu gehörigen Kunst- und Litteraturgeschichte, 9. Versuche des Sommerquartals des Jahrs 1719. 4. Klasse, im Monat November, 597. s. woselbst weitläuftig von den Trüfeln, wie das jahr 1724. im monat oktober 4. Klasse 6. Artikel 413. s. und das Jahr 1725 im Monate May, 4. Klas. 4. Art. 11. Fr. 283. s. nachzulesen. In Schrebers Samml. verschiedener Schriften, welche in die ökonomischen Wissenschaften einschlagen, 1. Theil, auf der 96. s. ist abgehandelt, unter welche art von jagden die Trüfeljagd gehöret.

allein die leztern wachsen in viel grösserer anzahl. Wenn sie zu alt werden, so werden sie innwendig schwarz, und faulen gern, da sich dann weisse würmer wie käsemaden einstellen, und sie unbrauchbar machen. Die Trüfeln, die fein völlig und harte sind, auch einen starken geruch haben, sind lieblichen geschmaks, sollen den magen stärken, gute nahrung geben, und die verlohrnen kräfte ersezen, wenn sie gehörig zubereitet werden.

Vierter Abschnitt.

Von dem Alter der Erdäpfel.

§. 1.

Ich handele nunmehr vornehmlich von den hier zu lande genug bekannten und häufig erbauten Erdäpfeln. Nun entstehet billig die frage: Wo ist der eigentliche ursprüngliche zeugungsort o), oder

o) Weil die den sommer über *NB.* reif gewordenen Erdäpfel, so oft eine strenge kälte im herbste einfällt, gar zeitig oder auch in jedem harten winter bey uns im felde erfrieren, und nur sodann darinnen ausdauren, wenn es, wie im leztverwichenen winter dieses 1769. jahres, gelinde ist, wie die vielfältige erfahrung bereits gelehret hat; so ist dieses ein offenbares zeichen, daß sie ihre heymath in Deutschland nicht haben, sondern ein fremdes, dahin erst gebrachtes, und darinnen fortgepflanztes gewächse seyn müssen.

oder in welcher landschaft ist ihre erste heymat? Manche unwissende leute stehen in der völligen einbildung, die Erdäpfel wären vor nicht allzulanger zeit, weil ihre eltern und großeltern davon nichts gewußt, von ungefehr entstanden, und durch fortpflanzung vermehret worden. Allein es wäre ungereimt, dieses zu glauben, und unnüze, einen solchen sich selbst widersprechenden saz erst weitläuftig zu widerlegen. Es versichert uns der älteste Geschichtschreiber Moses in dem ersten Kap. seines ersten Buches, daß Gott sprach: **Es lasse die Erde aufgehen Gras und Kraut, das sich besame und fruchtbare Bäume, da ein jeglicher nach seiner art frucht trage, und habe seinen eigenen saamen bey ihm selbst auf erden. Und es geschah also. Und die Erde lies aufgehen Gras und Kraut, das sich besämete, ein jegliches nach seiner art, und bäume, die da frucht trugen, und ihren eigenen saamen bey sich selbst hatten, ein jegliches nach seiner art. Und Gott sahe, daß es gut war.** Eine genaue betrachtung dieser worte gäbe anlas viele blätter damit zu erfüllen. Mich aber kurz zu fassen, so kann die gedoppelte wiederholung einerley sache nicht ohne ursache geschehen seyn. So ich recht denke, so hat der heilige schriftsteller einmal vor alle zum grunde legen wollen, daß auch im kräuterreiche nichts neues zum vorschein komme, welches nicht an dem dritten tage der Schöpfung gemacht worden wäre. Denn dahin zielet er auch zum anfange des 2ten Kapitels mit den worten: **Also ward vollendet Him-**

mel und Erde mit ihrem ganzen Heere, das ist, mit allem, was im Himmel und auf Erden ist. Demnach ist sonnenklar, daß die Erdäpfel so alt seyn, als man bis auf gedachten dritten tag der Schöpfung zurükzählet.

§. 2.

Ob sie aber auch eine frucht des Paradieses gewesen, will ich gar nicht behaupten. Sollte solches ein innbegrif aller geschöpfe gewesen seyn; so müßten sie freylich auch darinnen mit gestanden haben. Es lieget aber nichts daran, wenn sie auch ausser demselben sich nur befunden hätten; genug sie sind nach dem vorigen §. in jenen ersten tagen der welt erschaffen worden. In welchem theile des erdbodens aber dieselben am ersten sich ausgebreitet und zur nahrung gedienet haben, dahin reichen die vorhandenen nachrichten nicht. Jeziger zeit sind sie weit und breit anzutreffen. Denn welcher erdboden ist wohl, den sie verabscheuen? Sie wachsen unter einem warmen als kalten himmelsstriche, ob ich wohl nicht in abrede bin, daß sie an einem orte und in einem erdboden besser gerathen und mehr wuchern als in dem andern. Ich will auch nicht sagen, daß sie auf allen pläzen der erde gleich anfangs gewachsen seyn. Keine einzige frucht ist überall anzutreffen, sondern man hat die meisten von einem ort zu dem andern gebracht, und versuchet, ob sie nicht auch da fortkommen. Jakob Theodorus von Bergzabern hat in seines Kräuterbu-

ches II. B. LI. Hauptst. hievon folgendes: „Die„ses kraut ist aus der insel Virginien in Enge„land, von dannen in Frankreich und anderswo„hin gebracht worden; etliche wollen, es seye „aus Amerika in Spanien erstlich, demnach in „Italien gebracht worden. Ist jeztmalen bey den „Deutschen, Engeländern, Franzosen, Italiänern „und Spaniern gar gemein, und wird durch „die wurzel leichtlich gemehrt, darum dann ge„meiniglich gegen dem winter die wurzeln ausge„graben, und im frühlinge wieder gesezt werden. „Die Burgunder pflegen die äste zu biegen, mit „erdreich zu deken, und also mehr Grübling zu „bekommen.

§. 3.

Herr Hoppe, in seinem kurzen Berichte von den esbaren Erdäpfeln, hält auf der 14. seite Amerika für ihr vaterland, ob es wohl an gründlichem historischem beweise fehlen möchte. So viel ist aber gewiß, daß sie in diesem welttheile viel grösser als bey uns, wegen der güte des erdbodens und der mildern himmelsgegend wachsen. Ich will aus den Schiksalen reisender Personen III. St. 203. f. nur ein einzig zeugnis hieher sezen: „Unter den übrigen inseln sind ei„nige mit hohen gebirgen versehen, und da ist „kein mangel an regen, weil die von der see auf„steigende dünste nicht vorbey können, ohne von „diesen so hoch angelegten zollstätten für die frucht„barkeit tiefer gelegenen landes, einen nöthigen „beytrag abzugeben. Es sind daher die Potatos,

„so

„so nennt man dorten die gesegneten Erdäpfel, „recht als in ihrem vaterlande zu hause. Der Gou„verneur zu Boa Vista schikte einstens einem schiff, „das zu St. Jago gelandet, unter andern geschenken „eine Potatos, die man mit striken umwinden, „und 2 männer an einer stange tragen lassen „muste. Wo diese früchte noch wachsen, da sind „die inseln mit menschen besezt.

Wären die lezten worte hievon nicht auch dahin zu deuten, daß die darauf wohnenden leute sich mit bearbeitung und fortpflanzung der erstgenannten gewächse beschäftigen; so sollte sich daraus schliessen lassen, daß sie sich unter dasigen himmelsstriche, vor sich selber fortbauten, welches auch, weil kein strenger frost, wie bey uns, sie verderbte, daselbst möglich seyn könnte. Allein, weil sich die worte auch dahin ziehen lassen, daß solche die menschen daselbst, wie bey uns, warten und bearbeiten müssen, auch an manchem orte ihre fortpflanzung nicht statt findet; so ist diese nachricht noch zu keinem vollständigen beweise zu gebrauchen.

§. 4.

In der so betitelten Reise durch die Südländer um die Welt, finden sich etliche stellen, die ebenfalls dahin einschlagen. Auf der 85. seite heißt es:

„Darauf brachten sie uns (die einwohner „auf dem Pascheiland) über 500 lebendige hüner, „auch eine gute menge Erdäpfel, welche fast wie

„das brod schmekten, welche auch an dessen statt „von ihnen zur speise gebraucht werden.

Und 129. s. „Ausser denselben habe ich da „auch eine art von Erdäpfeln gegessen, welche „natürlich schmekten, als die hier zu lande gewöhn„lichen klösse, von wasser und mehl gemacht.

Auch diese beyde stellen leiden noch manche einwendung. Gesezt aber, man gäbe zu, daß dieses würklich Erdäpfel gewesen seyn; wer will daraus sicher schliessen, daß sie von daher zu uns in Europa oder nicht wieder von einem andern orte her, auch dahin gebracht worden seyn? Man räume aber auch ein, daß man nach entdekung so vieler neuen inseln dergleichen am ersten von dannen mit nach Europa gebracht; so ist doch annoch darzuthun, durch was für gelegenheit sie sich in so kurzer zeit und wenig jahren in solcher menge in Deutschland, und vornehmlich im Vogtlande und um den Fichtelberg her ausgebreitet haben. Es müßte denn seyn, daß diese im anfange rar geschienenen früchte als seltenheiten, einigen liebhabern überbracht und anfangs in gärten fortgepflanzt worden, in armer geringer bauren sogenannten kleinoden aber, als welche ohnehin lieber den grossen feldbau als kleiner gärtnerey obliegen, völlig unbekannt geblieben wären, bis selbige wegen häufiger besamung ihres vermuthlich anfangs gehabten ansehens beraubet, und also aus vornehmen gärten verstossen worden. Allein dieses sind nur zufällige gedanken. Es sey ihm, wie es wolle; so hat man damals den nuzen davon noch nicht,

nicht, wie zu jezigen zeiten, eingesehen, ja sich wohl gar selbige anfangs nicht zu essen getrauet p). Hieraus erhellet, daß sich, die wahrheit zu gestehen, nichts zuverläßiges behaupten lasse.

Ist nun also niemand vermögend, eine hinreichende anzeige zu geben, oder etwas zuverläßiges beyzubringen, wer am ersten Erdäpfel gebauet, ob sie eher in Europa oder in entfernten hizigen ländern zu finden gewesen; so wäre überflüßig davon mehreres zu sagen oder zu verneinen. Kurz, da es nach den berühmtesten kräuterkennern eine ausgemachte sache ist, daß unsere Erdäpfel das Solanum tuberosum esculentum, welche unschikliche benennung aber oben §. 5. im zweyten Abschnitte beleuchtet worden, nach Kaspar Bauhins benennung sind, die man **Kartufeln, Pataten, Erdäpfel, Tartufeln** 2c. nennet; so ist es nicht nöthig, die gewißheit davon aus den reisebeschreibungen klar zu machen, die sich oft sehr widersprechen, und von welchen es auch nicht zu fordern, daß sie die sache aus einander sezen. Die himmelsgegend kann in Amerika allerdings den Erdäpfeln einen andern und bessern geschmak geben, als bey uns. Wer weiß, ob

p) Man hat mich gewiß versichern wollen, daß man ungefehr vor 40 jahren in Augsburg, in einem garten einen Erdäpfelstok gehabt, von da sich ein und der andere einige angeschaffet, und auch anfangs nur im garten fortgepflanzet, dabey sich aber niemand recht getrauen wollen, sie zu geniessen.

ob nicht gar die ersten deutschen Erdäpfel aus saamkörnern derselben, die wegen grosser hize gar vorzüglich in Amerika ihre zeitigung erlangen müssen, bey uns erzeuget worden, die hernach von ihrer ersten güte durch ausartung sich entfernet, und durch die frucht selbst fortgepflanzet, ihre jezige beschaffenheit an sich genommen haben.

§. 5.

Vielleicht hat es mit derselben gleiche bewandnis als mit den Zukerwurzeln. Wie schon in dem 2ten Absaze des vorigen Abschnittes bemerket worden.

Dieselben lassen sich nun durch käumgen sowohl als durch saamen fortpflanzen. Wie nun aber von den Zukerwurzeln der saame nicht allenthalben zeitig wird; so mag es wohl auch mit den Erdäpfeln die bewandnis haben. Aber wozu sollen sonst die aus der blüthe derselben erwachsenden grünen äpfelgen dienen? Sollten sie nicht den saamen geben? Daß nun dergleichen gar nicht zu erlangen seyn sollte, ist wohl ein nichtiges vorgeben, und vielmehr dem unfleisse der nachzuforschenden und auf der natur besondern schritte zu merken, zuzuschreiben. Da ich mir keine mühe dauren lasse; so wird sich in der dritten Abtheilung zeigen, wie meine versuche nicht mislungen.

§. 6.

Nunmehr aber muß ich meinem endzwek näher treten, und die ersten Erdäpfel im Vogtlande

lande und um den Fichtelberg aufsuchen. Wie-wol es nun hier ebenfalls fast durchgängig noch neblig aussieht; so dürfte sich dennoch bey fleißigem nachforschen, eine richtigere spur entdeken lassen. Es ist dieses um destomehr der mühe werth, da viele benachbarte und entfernte orte rühmen, daß sie zu ihrem anbaue die ersten Erdäpfel aus dem Baireutischen, und besonders von der Wunsiedelschen Gegend empfangen. Nun verfallen einige auf die gedanken, daß, weil um den Fichtelberg die Erdäpfel zum ersten am meisten vermehret worden, sie als eine wilde frucht und nahrung der wilden Schweine, wie denn von diesen bekannt ist, daß sie selbigen begierigst nachstellen, schon vor langen jahren gewachsen sey, und daß sie vielleicht durch den dreyßigjährigen krieg, ich meyne den, der insonderheit in den jahren 1632. und folgenden, die hiesige ganze gegend verwüstet, zugleich mit dem landmanne, der damals seine zuflucht in den wäldern suchen müssen, dahin gekommen, nach und nach unbekannt geworden, endlich aber durch einen, ich weiß nicht welchen zufall, wieder entdekt worden.

Aber nur schade, daß diese gedanken in keinem glaubwürdigen jahrbuche aufgezeichnet stehen, und fast in ansehung der Erdäpfel, die des winters in der erde erfrieren und ausfaulen, eine unmöglichkeit oder wunderwerk zum grunde legen. §. 1. 4ter Abschn.

§. 7.

Ich muß hiebey einen hiehergehörigen aus-

zug aus eines Ungenannten kurzgefaßter beschreibung von dem besondern nuzen der sogenannten vogtländischen und obergebürgischen Erdäpfel, wie sie gebauet, einschalten:

„Es ist diese frucht, schreibt er, ungefehr um das 1650. jahr aus Braband nach Vogtland *) gebracht, und von der zeit an gebauet worden. Es ist aber dieses gewächs nicht mit den gewöhnlichen Erdäpfeln, welche rothe schalen haben und innwendig weis sind, zu verwechseln, sondern unsers ist ganz rund, keineswegs knollicht, wie die ersten, innwendig weisgelblicht, stösset frisches grünes kraut von sich, und bringet endlich im august oder september weisse blumen, und wird mit einem aparten namen Artofeln genannt.

Jeder siehet aus der so ziemlich bestimmten beschreibung, daß er die Erdäpfel von den hier zu lande sogenannten Erdbirnen, davon bereits das nöthige im 1ten Absaze des zweyten Abschn. angeführet worden, bedächtig unterscheidet, und ihre ankunft in die hiesigen lande in eine gewisse zeit sezet, welche hinlänglich wäre meiner untersuchung ziel zu sezen, wenn nur ein gründlicher beweis beygefüget wäre, und die erfahrung in ansehung

*) Welcher entweder vor abfassung dieser nachricht, des von Rohr Phytotheologie 272. s. gelesen, oder auch, wie es sich oft zuträget, auf eben dieselben gedanken verfallen.

ansehung des bauens, dadurch ich eine mehrere pflanzung, als die, welche nur im kleinen und sparsam geschiehet, verstehe, solches bekräftigte. Was insonderheit die erfahrung anlanget, so wissen ganz alte leute von 70, 80 jahren, von ihrer kindheit und viele dinge dasiger zeit, zu erzählen, aber der Erdäpfel, die damals nothwendig bekannt müsten gewesen seyn, wollen sie samtlich sich nichts erinnern, und sezen ihren anbau und und nuzen in eine viel neuere zeit. Es waren damals kraut und rüben, die nächst dem gesegneten korn- gersten- und haferbaue, zur verköstung als gemüse und zur fütterung fürs vieh allein besorgten feldfrüchte. Bey dem jahre 1688. finde in einem kirchenbuche diese worte: „daß „kraut, krummet, rüben sehr viel draussen blie„ben; kam der schnee geflogen in der galliwochen.“ Von den Erdäpfeln aber wird, ob man gleich, wie aus dieser stelle sichtlich ist, diese und noch mehr dergleichen geringfügige kleinigkeiten angemerkt findet, dennoch nichts erwehnet. Man trift auch weder vor noch in dem dreyßigjährigen kriege, noch in den darauf nächstfolgenden jahren eine sichere nachricht an, daß vorher die Erdäpfel hier sonderlich bekannt, noch weniger in grosser menge gepflanzet und gebauet worden. Denn es ist hier billig nochmals, und nothwendig der unterschied wohl zu merken, daß zwar in oberwehntem 1650. jahre die Erdäpfel im Baireutischen bereits einheimisch, und etlichen bekannt gewesen, auch an einigen wenigen orten sparsamlich fortgepflanzet worden seyn können, und daß sie dennoch eine

geraume

geraume zeit den meisten verborgen geblieben seyn mögen. Dagegen haben sie nachher endlich so überhand genommen, daß sie nun als eine tägliche beköstigung alter und junger, ja wegen ihres vielfachen nuzens und fähigkeit, auf allerhand auch lekerhafte arten, sich zubereiten zu lassen, hohen und niedern mehr als zu bekannt geworden sind. Wenn man gelegenheit hat, die von der mitte des abgewichenen jahrhunderts auch noch so genau geführten rechnungen der verwaltungen über die rittergüter dieses landes oder alte pfarregister über den feldbau, oder auch haushaltungsbücher sorgfältiger leute über ihre jährlich erbaute frucht einzusehen, wie man denn deren nicht wenige aufgesuchet und durchgegangen hat; so wird sich durchgängig bestätigen, daß sich in keinem derselben nur das mindeste von den Erdäpfeln blikken lässet. Da hingegen sich die zahl der erbauten gelben und weissen Rüben, des krauts und flachses gar genau aufgezeichnet befindet, obgleich dieselbe eben nicht gar sonderlich hoch ansteiget. In den berechnungen über dasjenige, was auf die kost und den unterhalt des gesindes verbraucht worden ist, hat sich bis zu ende des dreyßigjährigen krieges ja auch wohl etwas hernach, nicht die geringste spur davon antreffen lassen. Allein dieses ist doch noch an sich kein völlig hinreichender und überzeugender beweisgrund, daß, weil einer, welcher sich darum mühe gegeben hat, die zeit aufzusuchen zu welcher die Erdäpfel in dem Baireutischen lande gewöhnlich worden sind, davon vor dem dreyßigjährigen kriege und während desselben nichts

aufgezeichnet gefunden hat, daraus sicher geschlossen werden könnte, es habe damals derselbigen im lande noch gar keine gegeben. Denn es liesse sich dagegen verschiedenes einwenden. Es wird nehmlich bekanntermassen ja nicht alles sogleich von allen und einem jeden aufgeschrieben oder genau gemerket, was in der haushaltung vorgehet, zumal wenn es anfangs eine geringfügige sache zu seyn scheinet, obgleich hernachmals etwas grosses daraus wird. So sind auch die besizer der rittergüter, die pfarrer, wohlhabende bürgers- und andere leute, welche ihr haushaltungswesen und den feldbau genau aufgezeichnet haben, nicht nothwendig eben diejenigen, welche sich der Erdäpfel zuerst bedienet haben mögen. Ein gewisser pfarrer im lande, in dessen dorfe schon bey 50 jahren lang diese frucht bekannt war, hat nach so geraumer zeit erst selbst einen versuch auf seinen feldern damit gemacht, welches keiner seiner vorfahren gethan, und davon auch nichts aufgezeichnet hatte; die wenigsten bauren aber konnten bekanntermassen nach den kriegszeiten schreiben. Und wie selten geschieht es von diesen, wenn sie dessen auch nicht unerfaheren sind, nach jeziger zeit, daß sie den ertrag ihrer felder jährlich aufzeichnen?

Man hätte also hier freylich bey den unrechten leuten nach den erforderlichen nachrichten gefraget, bey dem gemeinen landvolke aber wird man vergeblich etwas schriftliches deswegen suchen. Allein es soll dieses auch nicht den völligen gegenbeweis abgeben, sondern es ist nur um deswillen

hinge-

hingesezet, damit man auf die zeit der einführung desto genauer merke, und sich besser in die ermangelnde zeugnisse finde.

Einen etwas festern schluß aber kann man daraus machen, daß unter so vielen gesammelten berichten und verzeichnissen von dem schaden, welchen die durch dieses land von dem 1632sten jahre an jährlich gezogene völker gethan haben, die doch der verderbten und hinweggenommenen feldfrüchte zum öftern erwehnen, weder darüber geklaget wird, daß sie die Erdäpfel verderbet hätten, noch daß sonst bey deren verpflegung jemals gedacht wird, man habe ihnen solche vorsezen müssen, sie seyen damit wohl oder übel zufrieden gewesen, u. d. m. Zwar liesse sich dagegen gleichfalls einwenden, daß, wenn einer auch noch so viele briefschaften von den berührten kriegsjahren durchgelesen hätte, solche doch wieder dieselben nicht alle seyn, welche zu selbiger zeit geschrieben worden wären, und eben also diejenigen nicht an ihn gekommen seyn könnten, welche davon handelten. So möchte man auch dieses erdgewächs um deswillen nicht berühret haben, weil es damals noch nicht häufig gepflanzet, oder aber nicht sonderlich geachtet worden wäre. Allein es ist doch zu verwundern, daß von so vielen orten her, vornehmlich solchen, welche in der landhauptmannschaft zum Hof und Wunsiedel liegen, da gleichsam die heymat dieses zugemüses jeziger zeit ist, gar nichts von demselbigen gemeldet wird; und je seltener damals solches war, destomehr

möchte

möchte man sich so gut, als wegen der beschädigten und ausgezogenen rüben beschweret, oder doch sonst einmal gedacht haben, wofern dieselben bekannt gewesen wären. Es liegt zum allermindesten hierinnen ein grund, die wahrscheinlichkeit des folgendtn zu bestreiten. Es hat nehmlich der Höfische Stadtschreiber Johann Christoph Gröschel in einigen schriften, welche derselbe als rechtlicher beystand dreyer dorfsgemeinen in einem streite wegen des zehenden von der schmalsaat und den Erdäpfeln ganz dreuste in dem 1697. und folgendem jahre behaupten wollen, daß die Erdäpfel vor undenklichen jahren im ganzen lande, obgleich nicht an allen orten gebauet worden, und sezet er in einer seiner schriften: „Es hat vor 100 und „mehr jahren Erdäpfel in benachbarten märkten „und fleken dieses landes die menge gegeben.„ Allein zu geschweigen, daß die ausdrüke im ganzen lande, obgleich nicht an allen orten, einander selbst aufheben, und also dieses zeugnis schon verwerflich machen; so berufet sich derselbe auch auf niemanden, von welchen er diese nachricht habe, und gestehet selbsten, „daß in der „stadt Hof auf den äkern, selten dergleichen, son„dern nur in den gärten die Erdäpfel oder Erd„birnen angetroffen werden,“ wobey er jedoch zwey ganz verschiedene früchte mit einander vermenget. Es ist auch ausser diesem die zuverlässigkeit seiner nachrichten nicht die gröste, wenn er von lang geschehenen dingen schreibet, welche er sorgfältig zu untersuchen, sich die mühe nicht

mag

mag gegeben haben, noch weniger eine tüchtige urkunde davon vorleget.

Dagegen hat sein gegentheil, der Rathsherr und sachwalter zum Hof Johann Adam Langheinrich, welcher dem andern theile bedient war, die sache viel genauer genommen, und bey einem am 24. märz des 1697. jahres von der Landeshauptmannschaft angestellte verhör, vier mit dem eyde belegten zeugen genaue fragen vorgelegt, darauf ein 65jähriger mann, Hanns Grieshammer zu Selb ausgesaget: „Daß wie der Schwede „im jahr 1647 Hof eingenommen, wären noch „keine Erdäpfel an dem ort seines damaligen „aufenthalts 2 stunden von Hof gewesen, aber „bald darnach dahingekommen; und er wisse „ganz wohl, daß Hanns Rogler, mit dem er „ehedessen gedroschen, die ersten Erdäpfel von „Roßbach dahingebracht. Nach demselben „hätte immer ein bauer nach dem andern „Erdäpfel gepflanzet, und wäre es immer „weiter gekommen.“ Der 75jährige Nikol Seidel, Klosterunterthan in der alten stadt Hof, sagte aus: „Daß da er 15 oder „18 jahre alt gewesen, ja bis in sein 25tes „jahr, als so lange er bey seinem vater ge„lebet, er keinen Erdapfel gekannt noch ge„sehen, die bauren zu Pilgramsreut auch „nichts davon gewußt, noch dergleichen ge„bauet hätten, sondern solche wären erst „hernach, etwan vor 50 jahren, aufgekom„men, und als er zu Pfaffengrün gewesen,

„hätten

„hätten seine ältern erst angefangen ein we„nig Erdäpfel zu bauen, welches nach dem „33sten jahre seines alters, folglich nach „dem 1655. geschehen wäre.

Ein 68jähriger mann, Nikol Wächter, Kastenamtsunterthan zu Pilgramsreut, sagte auf die frage: ob nicht wahr, daß die Erdäpfel erst vor etlichen fünfzig jahren zu Pilgramsreut ihren anfang genommen? dieses aus: „Es sey kaum so lange.

Endlich bezeugete Georg Fischer, pühlisch-dölauischer Hintersasse zu Pilgramsreut, ein mann von 62 jahren: „etwan „vor 45 jahren, da er in Hof gelernet und „bisweilen zu seinen ältern in Pilgrams„reut gegangen, hätten sie ihm Erdäpfel „vorgetragen, das wisse er gewiß, imglei„chen, es wären ihrer aber nicht so viel aus„gemacht worden, als jezund; und noch fer„ner: er müsse mit der wahrheit bekennen, „daß es jezund eben häufig gewesen, da man „doch damals noch weniger pflanzte als jezt.

Bis in das gemeldte 1694. jahr waren um Baireut und Culmbach herum die Erdäpfel, wo nicht völlig, doch meistens, fast unbekannt, wie die obangezogene Langheinrichsche Schrift versichert. Es nahmen auch solche nur erst damals, besonders im Pilgramsreuter pfarrspiele, laut eines berichts an das konsistorium vom 16. august gedachten jahres überhand. Um Hof herum aber

machte man noch keine auf die felder aus. Um Baireut waren bis um das 1715. jahr herum, die Erdäpfel noch völlig unbekannt, und als der Superintendent Lairiz von Wunsiedel daselbst war, und davon redete, so wurde er gebeten, einige zu schiken, welche er aber damals auch noch nicht gar zu häufig gehabt haben muß, weil er nicht einen sak, sondern nur eine schachtel voll, davon gesendet.

Seine schwägerin, deren mann vorher kaplan in Selb, dann pfarrer zu Schwarzenbach, gewesen war, und welcher an beyden orten doch ein ziemliches haushalten zu führen hatte, kannte dieselben auch nicht.

Etwan 10 oder mehr jahre darnach, hat der Nürnberger landkutscher Jahreisen in seiner Beunt zu Baireut an dem hause dergleichen ausgemacht, und auch an andere leute ein beet um 1 thaler überlassen, darauf man derselben, auch um die stadt herum mehrere gepflanzet hat, also daß sie auch daselbst und allgemach im ganzen Oberlande stark eingeführet worden sind.

Aus diesen erzählungen lässet sich endlich leichtlich abnehmen, daß die Erdäpfel schon lange im lande können gebaut worden, und dennoch weil es sparsam und nur an theils orten geschahe, zum theil und vielen unbekannt gewesen seyn. Denn obgleich daraus, daß einige zeugen beschworen haben, man habe ihres orts vor dem 1650. oder wohl 1655. jahre von denselben nichts gewußt,

noch nicht sicher gefolgert werden kann, daß sie im ganzen lande damals noch gar nicht gewesen, und allererst nach dem dreyßigjährigen kriege eingeführt worden seyn; so wird doch aus dem oben beygebrachten sicher folgen, daß selbige nicht sogleich überhand genommen, sondern erst nach und nach zu einer so überhäuften menge, als sie jezt gebauet werden, gediehen und völlig bekannt worden seyn. So viel aber sezt der hochfürstlich brandenburg baireutische befehl wegen des zehenten vom jahre 1666. welchen Hr. Rektor Longolius besonders erläutert wird im druk ausgehen lassen, ausser allem streite, daß, wo sie da noch nicht in den brandenburg-baireutischen landen ganz unbekannt gewesen, dennoch deren so wenig erbauet worden, daß noch keine zehenten davon können gefordert werden. Man giebt auch vor, es habe während des dreyßigjährigen krieges ein niederländischer officier, der damals in Böhmen einquartieret war, von den Erdäpfeln gesprochen, aber keinen glauben bey seiner erzählung gefunden; deswegen er aus seinem vaterlande dergleichen verschrieben, solche an einen edelmann in Böhmen geschenket, dieser aber andere gute freunde hernach damit versehen, und aus Böhmen wären sie zuerst ins Baireutische an die edelleute, hernach aber endlich auch an die bauern gekommen. Sit fides penes auctorem!

Zweyte Abtheilung.

Von Fortpflanzung der Erdäpfel.

§. 1.

Da die gesegneten Erdäpfel einen so sichtbaren und grossen nuzen, den sie bey haushaltungen verschaffen, nachher mehr und mehr von sich merken liessen; so wurde auch auf ihre vermehrung der bedacht genommen, und nicht allein die landleute, sondern auch zum theil angesehene und gelehrte, liessen sich nicht verdriessen, damit versuche, sowohl was die fortpflanzung als genauere untersuchung ihrer art, natur und beschaffenheit betrift, zu machen. Daher finden sich nun nachrichten von ihrer ausbreitung, sowohl in den baireutischen nahen und angrenzenden, als auch weit davon entfernten landen. Ich will also einige hierher gehörige stellen zum überflusse anführen.

In den Dresdner gelehrten Anzeigen auf das 1757. jahr 4tes St. las ich:

„In den Erdäpfeln, welche man in den „sächsischen gebirgen mehr als in andern ge„genden vor jezo erbauet, liegt ein grosser „seegen Gottes, und gehören sie unter die „unerkannten wohlthaten des Höchsten in „unsern sächsischen landen &c.

Woraus aber erhellet, daß der Erdäpfel

noch

noch nicht vor langer zeit in Sachsen überflüßig vorhanden gewesen q).

§. 2.

Im 8ten Stüke der ökonomischen Fama, 1. s. 3. z. wird in des Schwedischen Schäfers getreuen Wegweiser mit einem Anhange von den

q) Als ein guter freund im frühiahre des 1726. jahres sich in Walrode, eine halbe stunde von Radeberg, 2 meilen von Dresden gegen die Oberlausiz zu, befande, brachte ihm eine bauersfrau daselbst etwan fünf kleine Erdäpfel, mit dem vermelden, daß ein durchfahrender fuhrmann aus dem Vogtlande selbige aus seinem futtersake geschüttet. Da sie nun nicht wisse, was damit anzufangen, der freund aber ein liebhaber der gärtneiey wäre; so wollte sie ihm solche zustellen, um zu sehen, was daraus würde. Solches dienet zu beweisen, daß zu der zeit dergleichen frucht in der gegend noch unbekannt gewesen. Eben so hatte derselbe erst im jahr 1747. bey seiner durchreise in sein vaterland, das nun sattsam bekannte Kesselsdorf, 2 stunden von Dresden auf der poststrasse nach Freiberg gefunden, daß auch die reichsten bauern daselbst kaum 3 oder 4 beete Erdäpfel gebauet, aber noch nicht so mit ihnen umzugehen gewußt, daß sie gut geworden wären, nemlich, weil sie solche noch nicht lange erhalten, deswegen er sie aber eines bessern belehret.

Patatos durch Hrn. Jonas Alström, Stokholm 1727. in 12. gemeldet: „daß sie in Schweden
„vorher nicht bekannt gewesen, von dem ver-
„fasser aber zuerst dahin gebracht und fort-
„gepflanzt worden, der so glüklich gewesen,
„daß ihm seine mühe mit 3 • 4000 von
„hunderten vergolten worden.

Hamburgischer Correspondent vom jahre 1762. in dem 97. Stük, fortsezung der londner nachricht: „Bey der neulichen unruhe in Irland, ist
„den katholischen würklich zu viel geschehen.
„Der ganze aufruhr ist einem grenzstreite we-
„gen, der gemeinfelder und dem erhöheten
„preise der Artoffeln (Potatoes), welches die
„herrlichste frucht der Irländer ist, zuzuschreiben.

§. 3.

Aus Brüssel wurde vom 31. jenner 1757. folgendes geschrieben:

„Vor einigen jahren ist allhier durch
„ein besonderes plakat die ausfuhre von al-
„len arten von getreide und andern feld-
„früchten, sogar der Bonen, Erbsen, Tar-
„tufeln, Erdäpfeln, u. d. g. bey schwe-
„rer strafe verboten worden.

Imgleichen aus Antwerpen vom 6. november 1763.

„Verwichenen samstag wurden hier an
„der börse drey von der Domainenkammer
„zu

„zu Brüssel unterm 28. vorigen monats er„gangene ordonnanzen angeschlagen, deren „eine die ausfuhr der Erdäpfel ꝛc. es seye „zu wasser oder zu lande bey confiscirung „der waare und des geschirres, verbietet.

Daraus nothwendig folgt, daß sie auch bis jezo daselbst nicht so im überflusse als hier zu lande, gefunden werden.

§. 4.

Mehrere, um die gedult des lesers nicht zu misbrauchen, diesesmal zu geschweigen. Doch ists als eine bewundernswürdige göttliche fürsehung zu erkennen, daß sich diese vorher so unbekannte und verachtete frucht nun in zeit von kaum fünfzig jahren so weitläufig ausgebreitet habe, und zu grossem nuzen des unterhalts für menschen und vieh bisher fortgepflanzet worden.

Dritte Abtheilung.

Von der Erdäpfel Beschaffenheit.

§. 1.

Bey der untersuchung, woher die Erdäpfel ihren namen haben, welches im 3ten und 4ten Abschnitte geschehen, ist berühret worden,

daß sie solchen von der ähnlichkeit der bekanuten baumfrüchte der Aepfel, in ansehung der figur bekommen haben. Gleichwie aber die Aepfel nicht alle eine völlige runde haben, sondern manche etwas länglicht, andere zusammengedrükt, andere aber fast ganz kugelförmig wachsen; also ists auch mit den Erdäpfeln bewandt. Jngleichen wie manche Aepfel sehr groß, andere mittelmäßig, und wieder andere klein sind; so ist es ebenfalls mit den Erdäpfeln beschaffen. Jedoch kommt es auch bey diesen auf das erdreich an, worinnen sie wachsen. Jst es sehr fest, so wird der wuchs ungleicher gestalt; bey lokerm aber mehr rund und gleich. Und da endlich frühzeitige und spatäpfel sich voneinander unterscheiden; eben so ist auch diese unsere frucht jenen hierinnen ähnlich. Doch wie alle Aepfel Aepfel sind, so auch die Erdäpfel, sie mögen nun völlig rund, oval, länglicht aussehen, doch Erdäpfel sind und bleiben.

§. 2.

Sie bestehen den theilen nach aus der Haut, die ich sogleich weiter beleuchten werde, welche auch der farbe nach unterschieden ist.

Aber alle Erdäpfel haben tulken oder grüblein in der haut, woraus kleine fäsergen zu ihrer fortpflanzung aussprossen, die denn wie die quekengewächse in der erde fortlaufen, und die Erdäpfel als ihre frucht ansezen r). Diese Haut ist bey

r) Vielleicht ist es einem und dem andern meiner leser,

bey neu ausgegrabenen Erdäpfeln sehr dünne, ja dünner als das häutgen an einem abgeschälten ey; wie man denn zu der zeit vermittelst eines stumpfen besens durch abreibung in einem scheffel vielen auf einmal die haut abziehen kann. Diese haut, zumal bey frisch ausgegrabenen Erdäpfeln, führet eine braune farbe bey sich, die unter dem schaben so stark in die haut der finger dringet, daß selbige ganz dunkel gepeizt davon werden,

D 5 welche

leser, dem nicht sogleich ein vorrath von büchern bey der hand ist, nicht entgegen, so ich folgendes mit anfüge: Tabernæmontan schreibet in seinem Kräuterbuche, im 3ten Abschn. 51. Kap. 868. folg. S.

Vom Grüblingbaum.

Solanum tuberosum esculentum C. B. sive Papas Indorum.

„Grüblingbaum hat eine wurzel wie die Grübling gestaltet, welche etwa einer faust groß, etwa „einer hand lang, bisweilen klein, so knorricht und „gesaftig mit einem zarten braunen oder rauchfarben häutlein überzogen, innwendig aber ist sie weiß „und satt. Da der stengel herfürschießt, sind viel „lange zaserichte wurzeln, die breit um sich fladern, aus welchen am frühling andere stengel „herfürbrechen, und andere runde wurzeln anhangen, wie beygesezte figur klärlich mit sich bringet: also daß ich an einem stok vierzig runde wurzeln gezehlt habe, so durch weißlichte zasern aneinander hangen. Der stengel ist von zwo bis

in

welche farbe nicht durch waschen, auch mit seife, vergehet, sondern sich erst etliche tage nachher durch die ausdünstung verlieret. Nach verlaufe etlicher wochen lassen sich die Erdäpfel schon nicht mehr so gerne die haut abnehmen, massen sie viel diker und von der luft ausgetroknet, also fester wird. Auch nach beschädigung oder weggang der haut bekommen sie immer wieder eine andere, wenn sie auch ausser der erde sind. Gegen ausgang

---

„in 6 ellen hoch, grün, rund, gestreift, etwas hä„rigt, gesaftig, fingersdik, welcher in viel schwa„che nebenäste getheilt. Die erste blätter sind dem „S. Barbelkraut = blätter gleich, die andern sind „dem Liebapfel gar ähnlich, spannenlang; am an„fang schwarzbraun, hernach bleichgrün, etwas „härig, in fünf, sieben und mehr theile getheilt, „zwischen welchen zwey kleine blättlein, wie an „dem Liebapfelblatt, gesezt sind. Die blumen „sind an langen ästlein zehen, zwölf oder mehr „beyeinander, etliche offen, die andern beschlossen, „an form und gestalt der Melanzanenblum gleich, „und ob sie wohl ganz, jedoch so sind sie fünfeket, „an farbe braun; weißbraun, auch etliche weiß, „mit gelben streimen unterzogen, und in der mit„te etliche büzlein. Man hat sie auch mit gefüll„ten blumen in Oesterreich. Die frucht ist rund, „viel beyeinander, gleichwie an der gemeinen Nacht„schatte, deren etliche einer Nuß, andere einer „Haselnuß groß, andere kleiner, so zum ersten „schwarzgrün, etliche schwarzroth, voller weissen „luken,

gang des winters und zu anfange des frühlings fängt diese haut an ganz schuppicht zu werden, und geschrunden auszusehen.

§. 3.

Das innwendige wesen bestehet nebst der zusammenziehnden feuchtigkeit aus sehr zarten und theils in ganzen Erdäpfeln kaum sichtbaren glänzenden körnlein,

---

„luken, mark und kleinen runden und breiten saa-„men, wie der Nachtschatte. Dieses kraut ist aus „der insel Virginea in Engeland, von dannen in „Frankreich, und anderswohin gebracht worden: „etliche wollen es seye aus Amerika in Spanien „erstlich, demnach in Italien gebracht worden. „Ist jeztmalen bey den Deutschen, Engeländern, „Franzosen, Italiänern und Spaniern gar gemein, „und wird durch die wurzel leichtlich gemehrt, da-„rinn dann gemeiniglich gegen dem winter die wur-„zeln ausgegraben werden, und im frühling wie-„der gesezt. Die Burgunder pflegen die äste zu „biegen, mit erdreich deken, und also mehr Grüb-„ling zu bekommen.

Von den Namen.

„Grüblingbaum wird von den Virginianern O-„penauk genannt, von den Indianern und Spa-„niern Papas; englisch, Patatoes of Verginea; „welsch, Tartuffoli, wie sie dann auch die Grüb-„ling

lein, welche gekocht krieslicht genennt werden. Diese körnlein findet man am sichtbarsten, wenn man

---

„ling nennen; weil dessen blätter den Liebapfel=„blättern, die blumen den Melanzanen, die frucht „dem gemeinen Nachtschatten, der saamen mit al=„len Nachtschattensaamen, der geruch des ganzen „krautes der Nachtschatten ähnlich ist, habe ich „in meinen Kräuterbüchern Solanum tube-„rosum esculentum, das ist, Nachtschatten mit „knorrichten wurzeln, so man in der speise gebraucht, „genennt, weil es zuvor nicht beschrieben war, „davon weitläufiger in meinem lateinischen grossen „Kräuterbuche, geliebts Gott, soll gehandelt wer-„den, ob es den alten sey bekannt gewesen oder „nicht.

Von der Natur und Gebrauch.

„Diese wurzel soll an farbe, geschmak und kraft „der indianischen zukerwurzel gleich seyn, darum „dann dieses hieher gesezt ist worden, und wie das „vorige Batata Indorum, also dieses Batata Virginea „genannt wird. Und wird diese wurzel wie die „Grübling in der speise gebraucht, in der äschen „gebraten, geschelt und mit pfeffer genossen. An=„dere, nachdem sie gebraten, schälen sie, schnei=„den sie stükleinweise, thun feiste brüh und pfeffer „darzu. Die Italiäner kochen es mit Schwinwie=„dersleisch, wie die Rüben und Pastinach, und es=„sens: die Engeländer mit öl, eßig und pfeffer. „Und brauchens zur stärkung der ehelichen werken, „mehrung des saamens: etliche aber geben es de=„nen zu essen, die sogar am leib abkommen sind.

man einen frischen Erdapfel entzweyschneidet, und eine wenige zeit liegen lässet, da sie denn wie ein ganz dünnes mehl aufsteigen und sich sehen lassen. Roh gekäuet lassen die Erdäpfel einen kühlen geschmak verspüren, und bleibt eine weislichte mehlichte materie auf der zunge zurük. Zwar diese kleine theilgen, so lang sie noch mit ihrer feuchtigkeit verbunden, sehen nicht anders, und folglich der ganze Erdapfel überhaupt, als gelblicht, gekocht aber, wenn die wässerichte theilgen mehr davon geschieden sind, noch gelber aus. Dennoch hindert dieses in der zubereitung des mehls, der stärke und dergleichen, gar nicht, daß nicht die feinste weisse mehlfarbe sich wirklich darstelle.

§. 4.

Aber dieses innwendige wesen ist auch noch in ansehung der masse völlig unterschieden. Denn an den gekochten Erdäpfeln findet sich aussen eine dike schwarte, die dem geschmake nach einen vorzug vor dem innern krieslichten theile behält. Diese läßt sich an gesunden unverlezten Erdäpfeln, nach verhältniß ihrer grösse auch diker oder dünner wahrnehmen. Sie wird, wenn die Erdäpfel nur ein wenig erkalten, sogleich viel härter als der übrige mehr mehlichte theil. Aber eben auch deswegen ist diese schwarte ohne gewürze oder genugsam dazugefügter fettigkeit desto unverdaulicher; davon unten bey den gebrechen der Erdäpfel mehreres.

§. 5.

§. 5.

Die grösse ist, wie schon gemeldet, nicht einerley, auch in einer jeden gattung. Denn nachdem der jahrgang, die witterung und das feld dazu bequem ist, oder nicht; so gerathen sie auch nach derselben verhältnisse groß, mittelmäßig und klein. Der grösse nach gelangen sie bisweilen wohl zur stärke einer mannsfaust, besonders die länglichten, und wiegen gegen 1 pfund nürnberger gewichts. Die kleinsten aber sind mannichmal kaum einer erbsen groß. Wiewohl die allergrößten meistens innwendig hohl sind, oder einen kreuzsprung haben, davon unten ein mehrers.

§. 6.

Das kraut, oder kräuterich nach hiesiger mundart, das von den Erdäpfeln aus der erde ausgestossen oder hervorgetrieben wird, stehet einem vielblätterichtem busche oder staude ähnlich, ist ganz dunkelgrün, und wächset aus einem gegen zwey schuh hohen dreyekigten stengel hervor, der inwendig in seiner hölung ein wasserreiches mark, äusserlich aber in der länge hinauf ein ganz schmales blätlein führet. Dieses kraut hat einen durchdringenden geruch. Hieraus entstehet endlich der erdäpfelstok oder busch.

An den von den grossen oder hauptstengel neben herausgetriebenen ästen befinden sich zuförderst an der spize ein grosses blat, dann neben demselben 2 etwas kleinere. Nach einem einigen zwischen-

zwischenraume zeigen sich an diesem stengel wieder zwey ganz kleine blätter, die man nur halbe nennen möchte, dann abermalen zwey ordentlich vollkommene blätter in einiger entfernung; die jedoch gegen die allerersten drein zu rechnen, wieder etwas kleiner sind. Und so wechseln die grössern und kleinern nach verhältniß der drey ersten ab, bis gegen den hauptstengel, also daß sich öfters an einem solchen aste bey fetten stöken der blätter, die größten, mittelmäßigen und kleinen zusammengenommen auf 15, bey mittelmässigen auf 13, bey geringern auf 9 stük, doch jederzeit in ungleicher anzahl finden. Ich habe in diesem stüke ein ganz ähnliches stäudlein mehr als einmal gesehen. Es wird von gärtnern Liebesapfel genennet. Dessen blätter gleichen den Erdäpfeln aufs genaueste. Die daran wachsenden äpflein kommen auf gleiche art und in gleicher gestalt, wie bey den Erdäpfeln, färben sich aber im herbste, wenn sie zeitigen, erstlich wie Pomeränzlein, endlich aber ganz roth. Es wird aus saamen gezogen.

§. 7.

Oben an den stengeln zeiget sich im jul. und august die blüthe. Jeder hauptstengel treibt zwey stengel blüthe, die kleinen aber gar keine. Dem ersten ansehen nach sollte man glauben, die blüthe käme zu oberst an dem stengel hervor; allein sobald sich dieser trieb aufscheußt und entwikelt, und also völlig sichtbar wird, nimmt man das

gegentheil

gegentheil wahr, und siehet bald den stengel höher treiben und den blüthstengel überwachsen, daher diese viel niedriger stehen. Das auf diesem stengelein befindliche tränblein blüthe bestehet aus 12 bis 15 st. knospen, und hat jeder wieder sein eigen stengelein. Dieses ist nun also der erste blüthstengel. Der andere folget erst in 1. oder 2 wochen drauf, wenn jener schon im völligen flore stehet, und kommt am gipfel des hauptstengels hervor. Diese blüthe hänget in ganzen träublein beysammen, welche nach den verschiedenen gattungen der Erdäpfel von verschiedener farbe, weiß, blas, röthlich, aschengrau rc. ist. Diese blüthe gehöret unter die einblätterichten regulairen blumen. Denn jede blume hat fünf einschnitte, die nach art des Windigs in ein blatt zusammengewachsen sind. In der mitte zeigen sich fünf gelbe aneinanderstossende körnlein (Antheres) zwischen welchen ein zartes grünes stengelein (pistillum) hervorraget, welches auf dem kelche sizet, woraus sodann, wenn die blüthe vergangen, ein äpfelein wird.

§. 8.

Dieses äpfelein wächset eine gute zeitlang fort, und erlanget endlich die grösse einer welschen nuß, siehet äusserlich grasgrün, glatt, rund. Wenn man es zerschneidet, so findet man, daß es fleischartigen wässerichten wesens sey, in deren höhlung eine menge saamkörnlein in ihren vielzelligten behältnissen sizen.

§. 9.

Es haben bis daher viele, wo nicht die meisten, es für eine unmöglichkeit gehalten, aus unsern Erdäpfeln samen, und von diesen hinwieder pflanzen und früchte zu erziehen; und zwar in rüksicht auf unsern kalten himmelsstrich, da man öfters wegen der anhaltenden kälte sehr spat ins feld kommet, und so gar noch im Jun, auch noch später starke nachtfröste, sodann mehrmalen dergleichen schon wieder im September hat, da hingegen man anderer orten noch die schönste und wärmste witterung verspüret. Nach dieser betrachtung möchte es zwar als eine unmöglichkeit angesehen werden, gleichwie ich dieses anfangs selbst dafür gehalten habe, samen aus den verblüheten Erdäpfeln zu erziehen. Allein wer da weiß, daß sich die natur mit aufmerksamkeit und etwas mühe zu hülfe kommen lässet, wird gar bald von einer alten eingewurzelten meynung und eingesogenen vorurtheilen abstehen, und sich eines bessern belehren lassen. Und so ist es mir mit der erlangung des Erdäpfelsamens ergangen, und mit Gottes hülfe gelungen. Ich bekenne zwar, daß man hierbey zur zeit noch keinen ausgebreiteten und mit sonderlichem gewinn verknüpften nuzen darinnen, so wie in andern stüken dieser art, gemachet; dem aber unerachtet kann es naturforschern nicht gleichgültig seyn, wenn ich eröfne, wie man damit umzugehen hat, daß man zeitige Erdäpfelsamkörner erlange.

§. 10.

Ist zu der zeit, da die Erdäpfel blühen, welches §. 7. im Jul und August geschiehet, anhalrende trokne und warme witterung, so entstehen viele grüne saamäpfelein; da hingegen, wenn es kalt und regnerisch ist, die blüthen gröstentheils abfallen und wenig äpfelein geben, daher es kommet, daß manches jahr ein überfluß von solchen äpfelein, und in einem andern, wie schon gedacht, weniger zu haben sind. Wer nun den saamen hieraus ziehen will, muß ihn in guten jahren einsammeln, und solchen gleichwie anders gesäme an einem trokenen orte aufbehalten; so wird er wenigstens vier jahr lang sie zum aussäen tüchtig finden.

§. 11.

So wenig aller küchengewächssamen seine völlige zeieigung nicht auf dem stok erlanget, sondern erst, wenn er abgeschnitten, an der sonne, oder von der stubenwärme bekommet; eben so wenig zeitiget bey uns der Erdäpfelsamen völlig auf dem stoke, ein sehr heisses jahr und später herbst ausgenommen, worinnen es geschehen kan. Je länger man also die grünen äpfelein auf dem stok lassen kan, desto besser ist es. Wo aber bald ein ausgraben des stokes geschehen, oder wegen eines unvermuthet eingefallnen nachtreifes, der die am wasser oder sonst tiefen orten gelegenen felder am ehesten betrift und das kräutrich verderbet, den

äpfelein

äpfelein aber nicht den geringsten schaden bringet, geschehen muß, da sammelt man sie so viel, als gefällig, legt sie in einer mulder wohl ausgebreitet noch etliche wochen lang unter fleißigem umwenden an die sonne, welches das beste ist, oder in eine warme stube, wodurch sie ihre zeitigung erlangen, weich werden, und einen angenehmen geruch von sich geben.

§. 12.

Aus diesen also zubereiteten äpfelein drukt man endlich die darinnen befindlichen körner, deren eines in die 80, bis 100. stük enthält, heraus auf ein löschpapier, das die schleimge feuchtigkeit des äpfeleins, worinnen sie liegen, an sich ziehet, lässet sie abtroknen, und sammelt sie zum gebrauche auf.

§. 13.

Diese körner sind etwas kleiner als der leinsamen, gelblicht, fast wie gurkenkerne, mit vielen ölichten theilgen versehen, woraus sich ein nüzliches öl bereiten lässet.

§. 14.

Der Erdapfelsamen wird gesäet, wenn keine starke fröste mehr zu vermuthen sind, entweder sogleich auf ein gedungtes zugerichtetes feld, oder einsterweilen in einem blumenscherben, jedoch auf dem felde, so weit von einander, als man sonst

die Erdapfel zu legen oder zu steken pflegt. Säet man ihn in einen scherben, wo er schon enge zusammenkommen darf; so müssen die pflanzen, wenn sie fingerslang herangewachsen, ausgehoben, in das schon gedachte zubereitete feld versezt, übrigens aber damit in allen stüken so verfahren werden, wie bereits aus der 7. und 8. Abtheilung von den gestekten Erdapfeln bekannt ist. Das aufgehen des samens geschiehet bisweilen in vier wochen, mannichmal auch wohl viel später, nachdem die witterung ist, welches man um deswillen zu merken hat, damit man denselben nicht in verdacht bringe, als wenn er gar nicht aufgienge.

§. 15.

Die grösse der aus diesem samen erbaueten Aepfel gelanget an ein hünerey; die menge verhält sich wie bey den übrigen.

§. 16.

Um zu erfahren, wie viel frost die grünen äpfelein mit ihrem samen vertragen könnten, nahm ich derselben einige, und legte sie bey herannahendem winter, der recht strenge und anhaltend gewesen, auf ein gartenbeet frey hin. Bey hereinbrechendem frühling fand ich sie zusammengeschrumpft und fast verfaulet. Ich bedekte sie mit etwas erde, und als ich nach verlauf 6. wochen wieder nachsahe, fand ich zu meinem vergnügen auf demselben flek alles voller pflanzen ganz wie büschlein beysammen.

Hieraus

Hieraus erhellet, daß der stärkste frost und andere widrige witterung, den im grünen äpfelein noch eingeschlossenen samen nicht verderben kann. Auf diese weise mag sich öfter in einem felde, wo vorhin Erdäpfel ausgestekt gewesen, der abgefallene saamapfel im folgenden jahre fortpflanzen.

Vierte Abtheilung.

Von der Erdäpfel verschiedenen Gattungen.

§. 1.

Obgleich die Erdäpfel alle in den bisher angegebenen kennzeichen mit einander übereinkommen, so sind sie dennoch nicht alle von einerley art, sondern in verschiedenen stüken sehr merklich unterschieden. Um weitläuftigkeit zu vermeiden, will ich ihren unterscheid nur auf diese vier wesentliche stüke, in welchen sie von einander abgehen, festsezen, als 1) die farbe; 2) die zeit ihrer zeitigung; 3) die nuzung und gebrauch; 4) die figur oder gestalt.

§. 2.

In ansehung der farbe bemerkt man folgendes: die gemeinen weiß und gelblichten sind

die bekanntesten. Es giebt aber auch rothe Erdäpfel, und zwar mit lichtrother haut. Diese sind auch mehr als ein federkiel dik, innwendig roth. Dunkelrothe, fast ins violette fallende, sind ein wenig unter der haut auch roth, und frisch aus der erde von einem zärtern wesen als die weissen. Karmoisinrothe, mit vielen grüblein und knörzen, sind fast den Erdbirnen ähnlich, und werden von einigen leuten das weiblein genennet. Ferner giebt es dunkelblaue Erdäpfel, deren innwendiges auch blau und marmorirt ist. Man könnte endlich noch die grünen beyfügen. Aber ich halte leztere sorte mehr für eine unzeitige frucht, weil diese farbe, wenn die Erdäpfel ausser der erde liegen, sich alsdenn bey allen erwehnten sorten einfindet. Endlich giebt es schwarze.

§. 3.

Was die zeit ihrer zeitigung betrift, so werden zwar alle Erdäpfel um Walpurgis verpflanzet. Weil aber eine frühe sorte bald zeitiget; so werden diese Jakobsäpfel, von dem gemeinen mann verstümmelt Kobsäpfel, oder, wie man es einiger orten ausspricht, Gokesäpfel, genannt; die andere art aber ist die, welche erst im herbste reif wird. Daher nennet man im Hannöverischen die erste gattung Sommer- die andere hingegen Winterartoffeln. Ich beziehe mich diesfalls auf des hannöverischen Magazins des 1767. jahres 22tes Stük, wo es in dem 9ten Briefe also lautet.

„Die

„Die Cartoffeln, diese einträgliche frucht, „die nun seit dem lezten brabandischen krie„ge, wenigstens erst seit 1740. in unsern „gegenden gebauet wird, ist hauptsächlich „von einer zwiefachen art. Einige sind „Sommer- einige aber **Winterkartoffeln.** „Jene nennt man so, weil man sie von Ja„kobi an schon zur speise gebrauchen kann. „Diese aber, weil sie erst von Michaelis an, „und besonders im winter, am besten zur „Speise seyn sollen.“ Es hat mir, weil „ich noch in keinem der mir bekannten bücher zu „dem baue der Cartoffeln eine solche anweisung „gefunden, die mich befriedigt hätte, einige mü„he gekostet, den unterschied zwischen den verschie„denen arten recht einzusehen.

§. 4.

In ansehung der nuzung, wovon in der 9. Abtheilung nachricht, sind sie zwar allerseits zu gebrauchen; jedoch findet sich hierinnen ein sehr merklicher unterschied. Die gemeinen gelben sorten sind wohl ausser streit, sowohl was den geschmak als das gedeyen bey menschen betrift, die allerbesten; da hingegen die gefärbten insgemein nicht grieslicht, sondern ganz schmiericht und eines fast schleimichten geschmakes sind. Es werden also leztere wohl mehr der neugierde halber, und zur fütterung für das vieh, als der schmakhaftigkeit wegen gepflanzet. Einige sind auf die gedanken verfallen, die Erdäpfel arteten in der farbe

dem erdreiche, in welchem sie wachsen, nach, welches aber wohl nur unerwiesene einfälle sind. Sicherer ists, daß, weil die rothen Erdäpfel gemeiniglich sehr groß werden, und das vieh sehr begierig darnach thut, sie als eine gute mastung nicht zu versäumen sind.

§. 5.

Ihrer gestalt nach sind sie auch unterschieden; denn da sind grosse arten, die ihres gleichen wieder bringen, und kleinere; lange und runde, die ebenfalls ihresgleichen zeugen. In ansehung des krautes finden sich wieder unterschiedene sorten, als die

1) ein dunkelgrünes und gelblichtgrünes blatt führen.

2) Perukenäpfel, von den landleuten also genennet, weil das kraut einer Peruken gleichet, und dem welschen braunen blumenkohle gleichkommt. Die äpfel sind gut vom geschmake.

3) Buschigte.

Fünfte Abtheilung.

Von den zum Aussteken tüchtigen Erdäpfeln, und ihrem Wachsthume.

§. 1.

Aus diesen, in nächstvorhergehender Abtheilung angeführten arten, oder, so auch deren noch andere vorkommen sollten, suchet nun der liebhaber hauptsächlich diejenige gattung, welche er gern vermehrt haben wollte, heraus, und bringet sie zu gehöriger zeit in die erde. Dabey ist aber vornehmlich, wenn sie stark wuchern sollen, darauf zu sehen, daß man die fruchtbarsten vor den andern auswähle.

§. 2.

Diese sind auch gar leicht von den übrigen an ihrer mittelmäßigen grösse, rauhen haut und vielen grüblein, damit sie sich versehen befinden, zu unterscheiden. Wenn man nun den winter hindurch dergleichen jezt gezeichnete Erdäpfel bey der fütterung oder anderm gebrauche aussondert und an einem besondern orte samlet, da sie etwas welk und zum keimtriebe bald desto geschikter werden; so hat man im frühjahre seine Saaterdäpfel schon bey der hand, und wird die erfahrung bestärken, daß dieser geringscheinende vortheil sich gewißlich mit zehenfachem nuzen empfiehlet.

let. Denn erstlich brauchen solche Erdäpfel gar nicht dicht gelegt zu werden, und zweytens lassen sie auch weit mehr reben auslaufen, als andere nicht thun, und vermehren sich desto stärker.

§. 3.

Kein Saaterdapfel darf über ein jahr alt seyn, massen er in dem ersten jahre gleich, er liege, wo er wolle, verkeimet, und also fürs künftige unfruchtbar wird. In ansehung der grösse aber beobachten es die wenigsten zur zeit, weil sie vielleicht obigen vortheil nicht wissen oder hintansezen, indem ihnen dieses als etwas neues, gar zu sorgfältiges und beschwerliches, überflüßig scheinet.

§. 4.

Aber ich will auch die meistens gewöhnliche art Saamerdäpfel zu wählen, kürzlich beschreiben. Einige nehmen die größten und zerschneiden selbige in 4, 6, 8 stüken, mit der einzigen fürsicht, daß ein jegliches stük seine grüblein behalten möge. Manche bilden sich dabey ein, je grösser die Saamerdäpfel seyn, je grössere frucht hätten sie davon zu gewarten, welches zwar bey den langen, die aber eben am meisten hohl sind, gemeiniglich, bey den andern sorten aber nicht allezeit, sondern selten zutrift, wobey zu merken, daß kaum öfters die hälfte dem masse nach eingeerndtet wird.

§. 5.

Hienächst habe dieses wahrgenommen, daß die zerschnittenen Erdäpfel im felde verfaulen, die ganzen aber nur fester und härter, und also ebenfalls unbrauchbar werden. Nur im vorbeygehen will derselben wachsthum in dem erdreiche, so viel davon, wenn mehr als einmal die erde von verschiedenen anfangenden stöken beyseite gethan, entdeken können, berühren. Der zeugungskeim sprosset aus den Erdäpfeln am ersten hervor, und zwar erstlich eines starken strohhalms dik mit lauter bukeln oder wimmern, innwendig ausgehölet mit vielen wässerichten theilen angefüllet, woran einer guten queren hand lang sich neben aussenwärts zarte, dik und dünner faden starke zäserlein oder ästlein wahrnehmen lassen, an welchen erstlich die jungen Erdäpfelein in länglichtrunder gestalt, in mehr ausgewachsenen ganz rund erscheinen: auch an diesen so kleinen gewächsen sind schon wieder bey den bukeln sehr nette zweiglein oder ästlein. Die ins kraut hervorschiessende keime sind meiner beobachtung nach, davon nicht unterschieden, daß vielmehr erst ihr wachsthum in der luft ihnen eine neue eigenschaft giebt. Ich habe

a) einige aufsteigende keime behutsam von dem Erdapfel mit den daran befindlichen würzelgen abgelöset, und weiter verpflanzet, die dann auch gar wohl bekommen, und eine ziemliche anzahl kleiner Erdäpfel wüklich erzeuget haben.

b) Et-

b) Etliche solcher keime gebogen und mit erde bedekt, die hernach in nebenästen fortgelaufen, und ihre frucht ebenfalls gebracht.

§. 6.

In Hrn. Dr. Gottlieb Gleditschs, der arzneywissenschaft und kräuterlehre Professors bey dem königlichen Collegio medico chirurgico zu Berlin, vermischten physikalisch- botanisch- und ökonomischen Abhandlungen I. theile, sind eine neue physikalisch- ökonomische Beobachtungen und Versuche über die vermehrungsarten der Tartuffelstaude, und ihre darauf gegründete ausnehmende fruchtbarkeit. „Die Tartuffel hat, heisset es, „ihren ursprung aus den fruchtbaren „amerikanischen gegenden von Quito, welche in „dem thale von Andes zwischen den gebirgen der „Cordilleras gelegen ist. Daselbst scheinet sich der „frühling mit dem sommer und herbst dergestalt „verbunden zu haben, daß der anfang des neuen „wachsthums sich an den pflanzen schon „würklich äussert, ehe sie sich dem ende des „vorhergehenden wachsthums nähern. Die „Deutschen haben die Tartuffeln zuerst über En„geland aus Virginien, und zum theil von den „Franzosen, und ehedem aus Burgund erhalten. „Eine provinz hat den anbau vor der andern et„was eher betrieben, wie dieses von der Wette„rau, dem Vogtlande, dem Meißnischen Ober„erzgebirge, denen über den Rhein gelegenen „ländern, und andern mehr, bekannt genug seyn „kann. Die Tartuffelstaude hat das seltene glük

„unter

„unter den fremden gewächsen, daß sie in einer „zeit von 30 bis 40 jahren, wegen ihres nuzens „und der erstaunenden fruchtbarkeit, bey uns in „ein fast natürliches landesprodukt verwandelt „worden ist. Die fruchtbarkeit dieses gewächses „gehet so weit, daß man von einer einzelen knolle „sehr leicht eine ganze meze von dergleichen „knollen, und noch drüber erhalten kann. Die „neue vorgeschlagene vermehrungsart geschiehet „durch die stengel oder zweige, die abgeschnitten „und in die erde eingelegt werden. Diese ver„mehrung könnte in dem falle nuzen haben, wenn „man ein misjahr vor augen siehet.

Ohne nun hiebey anzumerken, was schon weiter vorher geschehen; so halte ich mich verbunden, darüber meine wahrnehmung mitzutheilen, was in diesen vorgelegten worten von dem wachsthume der pflanze gesaget worden, daß sich solcher würklich derselben äussere, ehe sie sich dem ende des vorhergehenden wachsthums nähere. Korn, Gerste, Haber und dergleichen getreydarten, gehen sobald wieder nach ihrer zeitigung auf, als sie in die erde gesäet und von einer etwas warmen herbst- oder frühlingsluft begünstiget werden. Ganz anders verhält es sich im gegentheile hier zu lande mit den Erdäpfeln. Man mag die neuen nach dem ausgraben immer sogleich wieder bey guter warmer witterung ins feld bringen; sie werden dem unerachtet ausser der zeit, die sie sonst zu ihrem auskeimen gebrauchen, nicht herfürbrechen, sondern ohne einiges merkmal eines Triebes, ganz frisch

in der erde liegen bleiben. Sonsten kommt ihnen das liegen in der warmen stube oder dergleichen ähnlichen ort, zum zeitigen trieb des auswuchses sehr wohl zu statten, da sie in acht wochen allschon herfürtreiben. Ohne dieses aber fangen sie im keller nach verlaufe von 16 wochen gegen den frühling zu, wenn eigentlich ihre keimungszeit vorhanden ist, an auszutreiben, sie mögen in die erde kommen oder nicht, und fahren damit so lange fort, bis aller saft und kraft zur weitern fortpflanzung entgangen ist. Bey dieser gelegenheit aber hat man doch noch ein vergnügen, nemlich die vielen unter einander laufenden käume oder saftröhren, zu betrachten, die sich dem auge zur ergözung vorstellen, dazu beygefügte zeichnung dienet. Jedoch nicht nur dieses, sondern auch zugleich die hervorkommende früchte geben zur bewundrung anlas. Denn da zeiget sich am keim ein ovales knötlein, das binnen 8 tagen zur deutlichen gestalt eines steknadelkoppen grossen Erdäpfeleins heranwächset, und sich von zeit zu zeit dergestalt vergrössert, daß es $1\frac{1}{2}$ bis 2 loth leipziger gewichts schwer wird. Die anzahl an einem einzigen saamapfel befindlichen klein und grosser früchte, belauft sich auf 80 bis 100 stük, hieraus kann der schluß auf ihre vermehrung gemacht werden. Fast aus jeder dulke oder grüblein so ein Erdapfel hat, sprosset zwar ein keim oder rohr herfür; man muß aber nicht glauben, daß jeder apfel an so vielen keimen als er grüblein zeiget, gewachsen. Nein! sondern jeder apfel hanget nur an einem keime. Die übrigen

sind

sind ihm nur allein hinwieder zu neuen austrieben der fortpflanzung angeschaffen. Hierbey muß ich diese wahrnehmung als eine anmerkung noch mit einschalten.

Meine von dem saamen erbauten äpfelein, ob sie gleich unterschiedliche grüblein hatten, woraus, wie schon gedacht, sonst bey den grossen Erdäpfeln mehrentheils ein keim herfürkommt, brachten doch nur jedes einen keim. Der amerikanische himmelsstrich, ist also auch in diesem stüke von dem unsrigen sehr unterschieden, und dieser erdfrucht günstiger; oder es müssen daselbst die Erdäpfel wegen besserer witterung und bodens zweymal im jahre, nemlich im frühjahre und im herbste tragbar seyn.

Sechste Abtheilung.

Von der Zeit, wenn die Erdäpfel zu verpflanzen.

§. 1.

Es möchte hievon etwas zu melden wohl manchem überflüßig, einem andern aber wohl gar abgeschmakt vorkommen, indem es eine mehr als zu bekannte sache ist, daß die Erdäpfel, wenn die fröste nachlassen, ausgestekt werden, welches in dem Baireutischen um Walpurgis oder um den may ist.

§. 2.

Wollte man auf den einfall gerathen, ob man nicht auch wie winter- und sommerkorn, weizen, gerste, salat, weiskohl oder krauthäupklein, so auch Winter- und Sommererdäpfel haben könnte; so will meine gedanken hierüber eröfnen. Daß jezt über winters die meisten Erdäpfel erfrieren und sodann verfaulen, möchte einer gedenken, käme daher, weil dieses sommergattungen wären. Nichtsdestoweniger findet man auch im frühlinge, wenn das Erdäpfelfeld umgeakert wird, oft frische und ganz unbeschädigte Erdäpfel. Da nun aber gegen den sommer zu die Erdäpfel auch im keller auszuwachsen pflegen, darauf sie sich weiter nicht steken lassen; so würde man vielleicht den vorschlag thun, sie den sommer über in einem kühlen orte, da sie nicht auswachsen, aufzubehalten, und selbige hernach noch vor dem spatjahre zu steken, um einen versuch zu machen, ob dieses nicht Wintererdäpfel werden könnten. Bis jezo ist ihre verpflanzungszeit ordentlich, wie schon erwehnet, um Walpurgis gewesen.

§. 3

Manche merken dabey auf den monden, ob er sich im zu- oder abnehmen befindet, was für zeichen im kalender stehen, und wie der planetenlauf sich zu den gewächsen verhalten soll *). Nur

*) Von dem vermeinten einflusse der 7 planeten und der witterung auf diese und jene pflanzen, ist in des v. Rohr compendieusen Haushaltungsbibliothek, 177 f. 37 §. mehrers zu lesen.

Nur einen einzigen schriftsteller anzuführen, so schreibt Holyk in seinem Gartenbuche 204. s. „alle diejenigen küchenspeisen, welche wurzeln ha„ben, sollen überhaupt zu derjenigen zeit gesäet „oder gesteket werden, wenn der mond unter der „erde oder im abnehmen ist, wofern man anders „will, daß solche gewächs wohl gedeyen sollen. „Denn dieser gewächse behaglichkeit werden einig „und allein aus ihrem guten wachsthume, auch „nach ihrem guten geschmake geschäzt, an welchen „man gar leicht und merklich einen unterscheid „spüret, wenn dergleichen sachen zur unzeit ge„säet werden. Viele, die solche nicht wissen, be„kommen oder haben wohl guten saamen von „einer guten art, es ist ihnen aber dieser um„stand und vortheil nicht bewußt, säen demnach „auf gerathewohl dahin. Treffen sie nun eben „die rechte zeit und es geräth wohl, so können sie, „so zu reden, nichts dafür; haben sie es aber „zur unrechten zeit ausgesäet, und die wurzelge„wächse gedeyen sodann nicht nach ihrem wun„sche, sondern bleiben klein und unartig, so wis„sen sie bald dem saamen, bald aber dem erdrei„che die schuld beyzulegen, da sie doch selbsten ur„sache daran sind, weil sie unwissend sind, zu „welcher zeit dieses oder jenes gesäet und gepflan„zet werden müsse. Eben daher geschiehet als „wenn gedachte gewächse im zunehmenden monde „ausgesäet werden, zumal, wenn ein lustiges „zeichen regieret, so leicht und gern in die höhe „steigen, ins laub schiessen und kleine wurzeln be„kommen.

„Weil demnach an mehrerwehnter beobach„tung guter zeit allerdings gelegen ist, als wird „nöthig seyn, daß man, wenn zuvörderst das erd„reich gehörigermassen zubereitet, auch solches mit „nöthiger kraft durch gute fettigkeit oder nuzbare „düngung geschwängert und vereinbaret, sodann „fleißige acht habe auf den mond und vornehm„lich auf den saamen. Was das erste betrift, „so darf, wenn man dergleichen wurzelwerk ste„ken, säen oder pflanzen will, der mond ja nicht „im zunehmen seyn, als wie man solches bey den „sachen, welche blühen sollen, zu beobachten pfle„get; sondern es soll derselbe im abnehmen seyn, „oder das lezte viertel scheinen.“ Nächst diesem meinet der gemeine mann, man müsse bedacht seyn, daß solche wo möglich, auch in einem guten zeichen vorgenommen werde: nicht solle solches geschehen in einem lüftigen oder in der waage, zwillinge und wassermanne; nicht in einem feurigen, wie der löwe, widder und schüz, noch in einem wässerigen, wie die fische, krebs und skorpion sind, sondern in einem erdigten zeichen, nemlich in der jungfrau, steinbok oder stier. Denn sonsten, wo sie in einem lüftigen zeichen gesäet oder gepflanzet würden, pflegten sie stark ins kräuterich zu wachsen: im feurigen zeichen würden sie gern schadhaft, wurmigt und grindigt, auch zähe und unschmakbar: und im wässerigten zeichen liessen sie sich nicht wohl aufheben, sondern würden schmierigt und fiengen gemächlich an zu faulen. Anbelangend den ort des mondes, so soll dieser desselben tages, da man dergleichen steket, unter

der erde seyn, massen er sodann kräftiger sey in diese gewächse zu würken, welche erdiger natur sind. Im ausnehmen oder ausgraben solle man gleichfalls achtung geben, daß solches, wo die einfallende kälte es nicht hindert, im abnehmenden monde verrichtet werde, indem sie auch alsdann schöner und besser kochten. Ein Ungenannter in seiner kurzgefaßten Beschreibung von dem besondern nuzen der sogenannten vogtländischen und obergebirgischen Erdäpfel schreibet auf diesen schlag: „Was die pflanzung anbetrift, so ist nöthig den „aker wohl zu bearbeiten, und weil die düngung „das hauptwerk, so ist solche, wo möglich, mit „kühmiste zu bestellen. Nach Walpurgis, wenn „man keine fröste mehr vermuthet, bringet man „sie im abnehmenden mond in die erde.

Man lässet es aber, was diese mondeswahrnehmungen betrift, billig dahin gestellet seyn. Andere halten es für eine grosse thorheit. Indessen bleibet hierinnen eines jeden freyem willen heimgestellet, ob er eben den Walpurgisabend oder den abnehmenden mond erwählen wolle. Ich glaube, es werde nicht viel zur hauptsache nuzen noch hindern.

§. 4.

In Schweden geschiehet die verpflanzung der Erdäpfel etwas früher. Oben belobter Jonas Alström in seinem getreuen Wegweiser des schwedischen Schäfers, schreibet: „Einige halten dafür,

„daß es rathsamer wäre, diese erdfrucht gegen „Michaelis im herbste zu bauen; (dieses müßten „also villeicht Wintererdäpfel seyn) allein die rechte „zeit ist im martio oder beym anfange des früh„jahres, sobald die kälte aus der erde ist, welche „zeit ich selbst hier zu lande angenommen, und „gefunden, daß sich diese arbeit mit 3 . bis 4000 „vom hundert belohnet, welches niemalen in En„geland geschiehet.

Siebente Abtheilung.

Von dem zum Erdäpfel-Aussteken tüchtigen Felde, desselben Zubereitung und fernern Bearbeitung, wenn sie wachsen.

§. 1.

Da ich eben noch Alströms getreuen Wegweiser vor mir liegen habe, so will ich seine art, wie er die Erdäpfel in Schweden zu bauen gerathen, nicht vorbeylassen. „Diese erdfrucht, Pa„tatoes, schreibt er, welche wegen der äusserlichen „beschaffenheit auf schwedisch Erdäpfel genennet „werden mag, wird in ein fettes lokeres erdreich „gepflanzet, welche erde ein wenig steinigt und „sandigt ist. Will man aber zu der plantage ein „neues erdreich nehmen, so muß es im herbst ge-

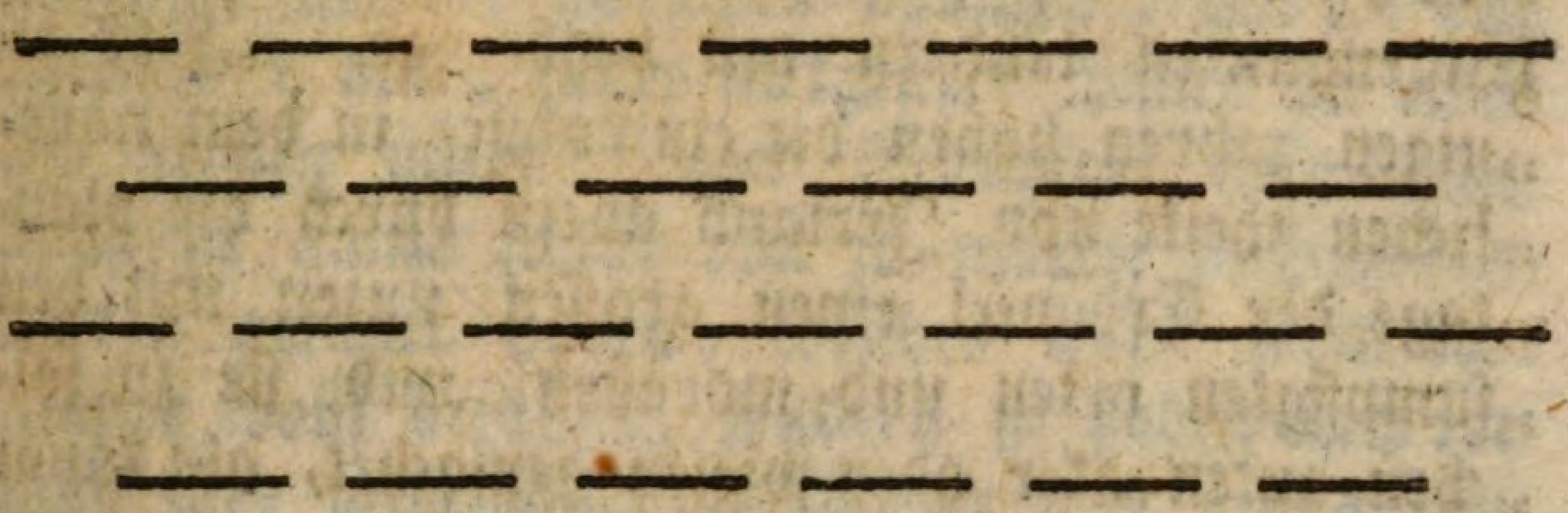
schehen,

„schehen, damit das gras und was sonst noch „auf dem noch ungepflügten erdreiche stehet, den „winter über faulen möge, weshalb man im „frühjahre, sobald die kälte aus der erde ist, die- „ses unkraut wohl klein haken oder schlagen muß, „und hernach selbigen aker wieder von neuem pflü- „gen, und zwar so tief als es sich will thun las- „sen. Ist aber der plaz nicht sonderlich groß, „so ist es besser, daß man es mit spaten um- „gräbt, und muß man wenigstens eines fusses „tief graben, und das gras und wurzeln wohl „umwenden, damit es gegen das frühjahr um „so besser verfaule, welches auch die erde merk- „lich verbessert, und ist zu merken, daß je loke- „rer das erdreich zubereitet ist, je besser es ist. „Die ursache ist diese: weil sich die wurzeln weit „und breit in kleine wurzeln, nicht diker als ein „zwirnfaden, hin und her zerstreuen, auf wel- „chen hernach die Patatoes wachsen, deswegen „je lokerer man das erdreich zubereitet, je besser „können sich diese kleinen wurzeln in dem erdrei- „che ausbreiten, und dienliche kraft finden, und „um so besser wachsen und grösser werden die „Patatoes, daß zuweilen von einer wurzel oder „pflanze 100 Patatoes werden. Bestehet aber „die erde aus leim, oder ist sonsten hart; so „können die kleinen fasern nicht sowohl durchbre- „chen, sondern müssen alle unten bey der nieder- „gesezten wurzel zusammen liegen bleiben, wo- „selbst sie alsdann zu wenig raum haben, daß „eine grosse anzahl darauf wachsen könnte, viel- „weniger können sie auf einem so kleinen raum ge-

„nugsame kraft und saft aus der erde, um den
„wachsthum zu befördern, auf solche art bekom-
„men, und ist es nicht unthunlich, wenn man
„verfaultes stroh unter die erde menget, wenn sie
„gepflüget wird, und lässet diese düngung, wenn
„es verfaulet ist, eine merkliche kraft nach sich,
„hält mittlerzeit die erde loker, wodurch man
„auch so viel zuwegebringet, daß die kleinen
„wurzeln einen desto freyern gang haben, und
„sich überall besser ausbreiten können. Wenn
„nun die erde auf solche weise zubereitet ist, so
„machet man ordentliche beete 4 oder 5 fuß breit
„und einen gang von 2 fuß breit dazwischen,
„und werden die Potatoes auf folgende weise zum
„pflanzen zubereitet. Diejenigen wurzeln, die
„nicht grösser als ein taubeney sind, werden ganz
„gesezet, welche aber als ein hühnerey groß sind,
„schneidet man in 2 theile, die aber, welche so
„groß als ein enteney, werden in 4 stüken ge-
„theilt; die aber so groß als ein gänseey, wer-
„den in 8 stüken getheilt. Einige observiren die
„kleinen augen oder fleken, welche man daran
„findet, woselbst die kleinen fiebern ihren aus-
„wuchs haben, vorgebende, daß ein Potatoes in
„so viel kleine theile kann geschnitten werden, als
„sich fleke daran befinden; allein es hat keinen
„sichern grund, und es ist besser, daß man sie
„auf vorgemeldte art zertheilet, damit die nie-
„dergesezte wurzeln stark und zureichend seyn mö-
„gen, den auswachsenden kleinen fibern kraft mit-
„zutheilen, bis daß sie selbst kraft aus der erde
„an sich ziehen mögen. Wenn nun die Potatoes

„auf

„auf solche art zur plantage zubereitet sind, leget „man sie in die reihe $\frac{1}{2}$ fuß von allen seiten und „in der länge und in der breite, wie solche aus „der figur zu ersehen



„Ist die erde nicht mit stroh gemenget, so „nimmt man verfaultes stroh, und streuet es „dünne darüber, hernach nimmt man gemülbe, „welches man mit einer spate aufwirft, um die „gänge 2 fuß breit zu machen, und wirft es, so „loker man immer kann, auf die beete, da dann „die gänge 1 bis 2 fuß tief werden, welches ma„chet, daß das gemülbe loker hält, und das was„ser sich nicht herunter an die wurzel senken kann, „insonderheit in nassen sommern, denn je trokner „sie liegen, je bessern geschmak bekommen sie. „Einige pflanzen diese wurzeln eben auf solche art, „als man kohl pflanzt, daß sie nehmlich mit ei„nem hölzern instrumente löcher in die erde ma„chen von 1 fuß tief, und legen sie darein. Ich „habe aber gefunden, daß vorgedachte manier „besser ist, welche auch in Engel- und Irrland „sehr gebräuchlich ist, woselbst die Potatoes oder „Erdäpfel in grosser menge gebauet werden.

§. 2.

Es wird, wie ich hoffe, dem geneigten leser auch nicht misfallen, wenn ich etwas von dem pflanzen und anbauen der Erdäpfel in diesen jeztgenannten ländern mit beybringe. „Vor einigen jahren haben die einwohner in dem nördlichen theile von Irrland allein durch die plantage der Erdäpfel einen grossen nuzen mit den sumpfigten orten und morästen, und sie zu solchen guten aker oder wiesen gemachet, als kaum jemand zuvor von ihnen gehabt hat. Sie machen nehmlich einen graben über den morastigen ort, eines quadrat= oder beetweise ungefehr 6 fuß breit, hernach wird auch zwischen einem jeden beete ein graben von ungefehr 3 fuß breit gezogen, doch pflegen sie das land erst zu pflügen und alsdann raumen sie diesen graben ungefehr 3 fuß tief auf, und werfen die erde daraus auf die beete. Diejenigen, welche nahe bey der see wohnen, nehmen die von der see ausgeworfenen muschelschalen und mischen sie unter die erde, welches sie loker erhält, die aber, welche weit davon wohnen, nehmen kleine zweige oder reisig von bäumen, haken sie klein und mischen sie mit dem gemülbe oder erde, welches eben dieselbe würkung thut als die muschelschalen, nemlich daß es die erde loker und leicht erhält, daß darinnen sich hernach die wurzeln desto besser ausbreiten können, wodurch die erde ebenfalls verbessert wird. Dieses thun sie im herbste und continuiren mit graben, so daß das

wasser

„wasser wohl von den beeten in einen andern „abfallgraben rinnet, und also ihre sumpfigte „örter im frühjahre ganz troken sind, wo sie im „merze, wenn das wetter gut ist, auf vorhin er„wehnte art die Potatoes pflanzen, und, da sie „solches 2 bis 3 jahre fortgesezt, haben sie einen „so grossen überfluß von Erdäpfeln bekommen, „daß sie ganze schiffe voll zu markte nach andern „orten geschikt haben, welches nicht allein ihre „mühe wohl bezahlet, sondern sie haben auch hie„mit ihre unbrauchbaren sümpfe zum besten aker „und wiesen gemacht, wovon man mehrere nach„richt finden wird, in dem von dem Jakob Se„renen herausgegebenen Traktate, der Englische „Akermann überschrieben.

§. 3.

In hiesigen gegenden braucht es, nachdem man sich des Erdäpfelbaues mehr beeifert und vielfältige versuche gemacht, theils so viele weitläuftigkeit nicht, theils wird auch nicht so viel wesens überhaupt mehr damit als im anfange gemacht, und gehet ihnen zu zeiten, wie unachtsamer leichtsinniger leuten kinder, an die nicht alle gehörige sorgfalt gewendet wird, aber deswegen zu zeiten wohl, zu zeiten aber auch nicht so gerathen, wie es sonst wohl hätte geschehen können.

§. 4.

Oben erwehnter Ungenannte beschreibt ihren

bau mit diesen worten: „Man lässet mit dem „pfluge eine furche ziehen, und legt die kleinsten „Artoffeln hinein, immer eine hand breit von „der andern, lässet dann eine furche daneben zie„hen, und sie hierdurch mit erde bedeken, so lan„ge bis ein beet von 6, 8 furchen ausgeakert „ist. Wenn also die Saamerdäpfel anfangen zu „keimen, dann wird erst das feld geeget, damit „man dadurch das junge gras aus der wurzel „reissen und den aker loker erhalten möchte. Nach „3 bis 4 wochen, wenn grüne ränklein auf„wachsen, so müssen sie wie das kraut oder der „weißkohl gehakt werden, ja man kann um die „besten stöklein ein häuflein von erde machen, und „das ganze stük land, so viel möglich auflokern, „und das gras auszugäten suchen. Dieses haken, „lokern, gäten, muß in 5, 6 wochen noch ein„mal, auch wohl öfter, wiederholet werden, weil „es je öfter es geschiehet, um so viel besser ist.

§. 5.

Jedoch, daß ich nicht, nur mit fremden gesammelten nachrichten freygebig zu seyn, beschuldigt werde, so will ich auch die art Erdäpfel zu pflanzen und zu bearbeiten, wie es in Baireutischen landen gewohnlich ist, sorgfältig anzeigen.

§. 6.

Als eine hauptregel will zuvörderst von einigen vorgeschrieben werden, daß man die Erdäpfel nicht

nicht alle jahre auf einerley und eben denselben aker steke, ob er gleich gedünget werden wollte, weil sonst im andern jahre wenig und im dritten nichts als ungeschmake frucht wüchse. Allein dieses trift so wenig als mit andern feldfrüchten ein. Daß der gemeine landmann die besaamung seiner felder verändert, dazu nöthiget ihn der mangel genugsamer dunge. Denn da er nicht alle jahre alle seine felder damit versehen kann, so muß er sich dadurch helfen, daß er mit früchten ändere, die nicht so viel fettigkeit brauchen, und daher am ende gar brache liegen lassen, welche ruhe anstatt einer halben dunge dienen soll. Hingegen wo man genugsame dunge hat, thut es nichts, wofern gleich auch etliche jahre nacheinander einerley frucht auf einem felde gebauet wird. Man hat die erfahrung vor sich, daß zehen und mehrere jahre Erdäpfel auf eben dasselbe feld ausgemacht worden, auch eben so gut und reichlich als sonst gewachsen sind, wenn nicht etwan ein gemeiner miswachs des jahres, oder sonst ein fehler sich ereignet, oder auch die witterung einen nachtheil verursachet hat.

§. 7.

Das allerbeste feld ist zum Erdäpfelaussteken das brachfeld und dasjenige, welches nicht viele, wohl aber sandigte und grieslichte erde hat. Dergleichen brachfeld nun wird im herbste gewöhnlichermassen einmal, alsdenn im folgenden jahre im merz vor dem dunge geakert. So geschiehet

es

es in den meisten landwirthschaften. Es ist aber in der that nicht nöthig. Ich kenne einen gewissen besizer eines feldes, der es schon mehr als ein jahr weder im herbste noch frühlinge akern ließ. Und es schiene anfangs, da seine Erdäpfel keimten und in die sprosse trieben, als sie, weil kein so hauptsächliches kräuterich sich zeigte, alles verlohren; allein die etlichjährige erfahrung weiset aus, daß nur destomehr und weit grössere Erdäpfel wachsen, je weniger sich die fasern in allzutiefes erdreich verkriechen können. Die gemeinen leute desselben orts sagen, er habe Nesterdäpfel, weil selbige wie die hühnereyer in einem neste nächst aneinander liegen.

§. 8.

Alsdann geschiehet das düngen, und werden auf 5 beet 80 schritte lang, welches eine zeile heißt, ein mit 4 stük ochsen bespanntes fuder strohdung rindviehmists ausgeführet, gebreitet, und gebührend untergeakert. Auf nasse felder wollen einige die vom rindviehmiste mit dangelstreu und flachsschwingen bereitete dung für besser halten.

§. 9.

Ja man hat auch in solchen feldern versuche mit kalche gemacht, und zwar wenig kraut, aber destomehr und grössere Erdäpfel erhalten. Ein solcher versuch wurde erst im 1764. jahre und zwar auf einem und eben demselben felde gemacht, da es sich denn auswies, daß man in einem jeden

den beete, das mit kalch bedunget worden, dreymal soviel Erdäpfel als auf den mit schafmist bedungten zu erheben hatte. Statt des frühjährigen dungen kann man dergleichen auch im herbste noch vornehmen, alsdann das feld im frühjahre vor und zur stekenszeit wieder gebührend umakern. Nach dessen erfolg schreiten gar pünktliche landleute zum aussteken selbsten, wählen hiezu einen solchen tag, in welchem der mond im krebse oder steinbok ist, gleich als ob diese gestirne ihren einfluß hätten, wovon schon oben.

§. 10.

Sodann nehmen sie einen eisernen sogenannten stichel, womit man sonst löcher in die erde stösset, um bey dem verschränken der felder, wiesen, die pfähle hinein zu bringen, oder krauthauen, thun damit in die mitte des beets einmal einen, dann das andremal zwey hiebe oder stösse, jeden anderthalben schuh lang von einander

— — — — — — — —

— — — — — — — — —

— — — — — — — —

werfen hernach die Erdäpfel von oben beschriebener eigenschaft hinein und die erde wieder darauf. Oder es werden die Erdäpfel, ehe die dung eingeakert wird, und noch in den furchen gebreitet liegt, auf diese weise:

— — — — — —

in gerader linie in die furche hineingeworfen, und das beet zugeakert. Diese nun heissen die gelegten und eingeakerten, erstere aber die gestekten Erdäpfel. Das steken der Erdäpfel ist weit beschwerlicher und nimmt bey grossen äkern sehr viel zeit weg, da hingegen das legen eben dieselben dienste thut. Hier ist aber der unterschied nicht zu vergessen, daß derjenige, welcher nur einige beete Erdäpfel ausmachet, und selbige mehr als einmal haken kann, folglich die erde mehr lokert, den wachsenden Erdäpfeln einen grossen vorschub zu leisten im stande ist, gegen ein grosses haushalten, da ganze äker gesäet werden, und also nicht so oft bearbeitet werden können, nebst dem auch der vortheil, daß sie von den Krähen nicht verderbet werden können. Denn diese sind den Erdäpfeln zur saatzeit ein schädliches thier, und wenn die Erdäpfel geleget worden, finden sich diese auf dem aker häufig ein, scharren selbige heraus und hohlern sie aus, welches ihnen bey den gesäeten desto leichter möglich ist, weil viele wieder durch den pflug zurük herausgeworfen oder sehr nahe gegen die furche geschoben werden. Man kann sie aber von dieser unbestellten arbeit am besten dadurch abhalten, wenn man rings um den aker herum einen starken faden gleichwie ein nez ziehet, und darein in einer selbst beliebigen entfernung federn bindet. Die fortpflanzung könnte auch noch auf die weise geschehen, davon schon in der fünften Abtheilung 5 §. etwas. Man nimmt Erdäpfel, legt sie einige wochen vor stekenszeit in warme stuben, daß sie keime eines

fingers.

fingerslang hervortreiben. Diese keime bricht man alsdenn ganz genau an den Erdäpfeln mit aller behutsamkeit ab, und stekt sie sogleich etwann zur hälfte in die erde hinein, begießt sie einmal mit wasser, daß sie feuchte behalten, so bekommen sie, schlagen wurzel, treiben eben so starke stengel und blätter, blühen und tragen auch früchte. Allein ich will eben diese art des vortheils wegen niemanden anpreisen, denn ich habe befunden, daß der erdbau nicht so reichlich als wo man wirklich Erdäpfel gesteket hat, ist, noch so groß werden. Indessen siehet man die möglichkeit, und dienet zu einem beweise, daß durch gesäeten saamen ein gleiches zuwegegebracht werden könne. In drey oder vier, auch wohl erst in fünf wochen nach dem legen oder steken, sofern die kalte oder andere unangenehme witterung keine hinderung macht, kommen die keime hervor und fangen also an aufzugehn, und blätter zu gewinnen.

§. 11.

Haben sie dann so weit kräuterich, daß es etwas aus der erde hervorraget und absiehet, so werden sie gepekt, das ist, man nimmt eine krauthaue, und krazet damit das neben dem stoke befindliche gras ab, hauet in die erde und lokert selbige auf, wodurch der weitere fortwuchs befördert wird. Andere, die mit dergleichen arbeit eher fertig werden wollen, spannen einen ochsen an eine egge, und überfahren damit die beete, welches gleich dem peken das gras wegnimmt,

und

und die erde auflokert, aber auch die meisten stengel und blätter mit wegstösset. Es muß also diese art zu peken oder überfahren mit der egge geschehen, ehe die zweige hervorgekommen, weil sie sonsten am wachsthume verhindert würden. Aus welcher ursache man auch besorgt seyn muß, das wildpret abzuhalten, daß es das junge kräuterich nicht abfrißt. Noch andere akern die gelegten Erdäpfel zwar unter die erde, bereiten aber zum ersten male das feld nicht völlig, sondern ungefehr 3 oder 4 wochen hernach fahren sie erst mit dem pfluge die völligen furchen aus, wodurch auch das unkraut wurzellos und das erdreich loker wird, zumal wenn diese arbeit bey trokner witterung geschiehet.

§. 12.

Ungefehr in drey oder vier wochen nach dem peken, oder den andern angegebenen arten geschiehet das haken, da man die erde lediglich nur um die nunmehr schon zu merklicher grösse gewachsene stöke herum aufhauptet *), und das viele gras wegbringet, damit sie recht wurzel schlagen, und die der grösse nach den Erbsen gleich sich angesezten Erdäpfelgen vergrössern können. Vierzehn oder mehr tage nach dem haken oder gegen die mitte des

*) In Hrn. geheimen Rath Reinharts vermischten Schriften 7. Stük, findet sich eine untersuchung, ob es gut sey an die Artoffelstaude erde anzuhäufen.

des juls, auch mannichmal später im auguste, fangen sie an zu blühen, zu welcher zeit der stok in seiner völligen grösse und höhe, die oft über 2, ja in fetten äkern wohl 3 schuhe ist, welches besonders, wenn das feld wohl gedünget worden, und das wetter gemäßiget ist, überaus angenehm lässet. Nach dem abblühen wachsen daran die grünen äpfelein, welche wohl 3 wochen, ja bis zum ausgraben daran hangen bleiben, doch endlich durch die starken reife abfallen. Je mehr es dergleichen äpfelein giebt, je mehr sollen Erdäpfel zu hoffen seyn. Nimmt man obige beobachtung im 5. §. der fünften Abtheilung hie zum grunde, so ist die natürliche ursache ohnehin schon klar.

§. 13.

Ich habe mit einem Erdapfel in einem fetten garten einen versuch gemacht, um von solchen wo möglich zeitige saamkörner zu ziehen. Ich stekte also den Erdapfel schon im aprille an einen ort, da er vor der kälte meiner hofnung nach sicher seyn sollte. Jedoch ein darauf einfallendes frostiges wetter erharschte den im may davon gewachsenen trieb. Nachher fiengen neue triebe an hervorzusprossen, die aber wieder mit vorigem gleiches schiksal hatten. Mein Erdapfel aber sproßte noch zum dritten male aus, und trieb seine stengel gegen 7, bis 8 schuhe in die höhe. Allein ich ärndtete weder grüne äpfelein, darinnen sonst der saame verborgen liegt, noch auch eine

Bayerische Staatsbibliothek München

vermuthete anzahl grosser Erdäpfel, sondern nur etliche kleine, welche die mühe nicht verlohnten. Hieraus mache ich den schluß, daß ein gar zu fetter boden den Erdäpfeln nicht dienlich sey.

Achte Abtheilung.

Von der Zeitigung, Ausgraben und Aufbehalten der Erdäpfel.

§. 1.

Oft erwehnter Jonas Alström meldet soviel davon: „Zuerst im septembermonat kann man „anfaugen diese Erdäpfel zum küchenbrauche auf„zunehmen. Die beste manier dieselben heraus„zunehmen ist, wenn man sich hierzu einer maschi„ne bedienet, die wie eine mistgabel gemacht ist, „und drey zaken hat, doch muß sie am ende et„was breiter und spiziger seyn, damit sie um so „besser in die erde niedergeht, und so stark und „lang, daß man damit unter die Potatoes fahren „kann, nemlich ungefehr einen halben fuß tief. „Mit dieser maschine wirft man die erde und „Potatoes zugleich auf, da man die größten zum „essen aussucht, die übrigen aber wirft man wie„der in das loch hinein, und überdekt es mit „gemülbe, dieses kann man täglich, wenn man „deren benöthiget, thun, und wenn man sie mit „einer

Bayerische Staatsbibliothek München

„einer solchen hölzernen maschine aufgräbt, so „wachsen sie besser, sintemal die erde dadurch um „die Erdäpfel loker wird. Sollte man aber diese „frucht mit der spate aufnehmen, könnten sie mit „derselben leicht zerstossen werden. In der mitte „oktobris, oder, wenn man siehet, daß es begin„net kälter zu werden, kann man mit selbiger „holzmaschine den ganzen plaz, wo die Potatoes „gebauet sind, aufgraben, und sie wohl reinigen, „und von dem gemülbe absondern, und hernach „in der kammer auf trokenes stroh legen, daß sie „wohl troknen. Wenn sie wohl getroknet, kann „man die kleinsten auslesen, und sie zum pflanzen „für das künftige jahr aufheben und die grossen „in der küche verbrauchen. Diese Erdäpfel con„serviren sich am besten in einem keller im sande „oder in trokenem strohe, damit man sie wider „frost bewahren möge, angesehen, wenn solche „einmal erfroren, sie untauglich sind.

§. 2.

Der Ungenannte, aber von mir öfters angeführte, verfährt mit ihnen noch säuberlicher. „Zu ende des septembers oder mitte des oktobers, „(schreibt er), schneidet man das kraut ab, und „wendet es zur fütterung an, hebt die stökgen „auf, lieset die wie hünereyer grosse früchte ab, „wäschet sie *), schüttet sie in grosse stuben, lässet

*) Damit aber wird ihnen mehr wehe als gut gethan, nach der allgemeinen beobachtung daß man nichts

„sie troknen, lieset die allerkleinsten wieder zu „saamen aus, hebt die andern in tonnen und „fässern, in einem keller oder gewölbe auf, wo „sie für frost bewahret werden, als wovon sie „verderben.“ Es kann auch wohl seyn, daß man anfangs in hiesigen landen, ehe diese frucht so allgemein geworden, ihnen eben auf eine solche oder noch gütigere art begegnet, und als mit fremden gästen umgegangen. Nachdem sie aber einheimisch geworden, zärtelt man sie nicht sonderlich mehr, sondern sie müssen mit einer ganz geringen bedienung vorlieb nehmen, und sind auch wohl damit zufrieden.

§. 3.

Kurz nach Jakobi werden die sogenannten Jakobsäpfel, von denen schon in der 4ten Abtheilung 3. §. einige nachricht ertheilet worden, als die allerbesten, zeitig, und zur nahrung tauglich, um welche zeit ihnen auch die wilden Schweine sehr nachstellen.

§. 4.

Um Michaelis endlich zeitigen die übrigen Erdäpfel ebenfalls, und sind sodann wegen der sich einstellenden reife und nachtfröste, zumal sie auch um diese zeit nicht mehr wachsen, in der erde

---

nichts ausgegrabenes wasche, weil es alsdenn desto eher faulet, sondern lieber mit der noch daran befindlichen erde aufhebe.

erde nichts nuze. Deswegen muß man an das ausgraben denken, hierzu schöne trokene tage erwählen, damit sie gleich recht abtroknen, weil das nasse wetter ihnen schädlich und fäulung verursachet.

§. 5.

Man kann solche gleich auf dem felde sortiren, in keller oder warme gewölbe bringen, für die zum essen gehörige einen verschlag von brettern zu rechte richten, damit sie nicht völlig auf der erde oder an einer mauerwand liegen, weil sie sonst einen widrigen geschmak anziehen; die übrigen aber soviel möglich für dem froste bewahren. Denn daß man sie alle in besondern gefässen oder hölzernen behältnissen sollte aufheben können, ist wegen ihrer menge nicht möglich, indem nur in mittelmäßigen haushalten manches jahr 20, 30, 100, ja 150 höfische scheffel, in grossen gütern aber wohl noch so viel erbauet werden. Ein höfer scheffel beträgt vier berliner oder zwey dresdner. Das viertheil eines dresdnischen scheffels ist um ein schenkmaas kleiner als ein achttheil eines höfer scheffels. Das achttheil wiegt über 40 ℔. nürnberger gewichts, und wird zu 10, 12, 15 kr. verkauft, nachdem sie gerathen.

§. 6.

Die bauersleute und andere, die in dörfern wohnen, da keine gewölber oder keller sind, machen in die erde grosse gruben, welche sie bey ihren häusern oder in ihren gärten haben, in deren eine oft zwanzig und mehr scheffel eingeschüttet

tet werden können, bedeken die Erdäpfel, die sie des winters über darinnen verwahren, mit mose und bretern, und oben drauf mit erde, und erhalten sie also vor fäulniß und kälte bis auf das frühjahr. Haben sie aber keinen dazu schiklichen plaz in der nähe, so machen sie wohl auch auf dem Erdäpfelfelde selber eine dergleichen grube, welche sie ein Erdäpfelloch nennen. Sie fahren dabey ganz wohl, behalten auch gute und gesunde Erdäpfel. Bekanntermassen lassen sich die Erdäpfel im frühjahre, wenn es warm wird, und die stekenszeit kommt (besonders wo man sie nicht in recht guten kellern, die im frühlinge und sommer recht kalt werden, verwahren kann, worinnen sie sich wohl bis sie zeitig werden, aufheben lassen) nicht allzulang mehr halten, oder deutlicher zu reden mit appetite essen. Denn sie wachsen je länger je mehr aus, und verlieren dadurch ihren sonst so angenehmen geschmak, wie schon gedacht worden. Diesem aber vorzukommen, und sie, bis neue zum essen zeitig werden, ohne schaden und widerwärtigkeit geniessen zu können, nimmt man sie aus den kellern oder gewölbern, wo sie verwahret lagen, zu der zeit, wenn kein durchdringender frost mehr zu besorgen, und bringt sie auf die böden, woselbst sie allgemach abwelken, die kraft des triebes durch austroknung des saftes verlieren, und also zum essen tüchtig und geschmak verbleiben, im kochen aber wieder aufschwellen, und ihre vorige grösse bekommen.

§. 7.

§. 7.

Hierbey muß man sich billig über die unzähliche vermehrung derselben wundern, in betrachtung, daß wenn man nur etliche achtel ausgestekt, gleichwohl viele scheffel, als einen grossen segen Gottes, erbauet, 5 §.

§. 8.

Zugleich muß ich hier anmerken, daß die Erdäpfel, welche in ihren behältnissen erfrieren, eine zeitlang hernach sogenannt suseinend, endlich aber gar stinkend werden. Denn es entstehet inwendig eine übelriechende gichtige materie, dem ansehen nach wie das weisse von einem ey, davon unten ein mehreres. Was aber in dem felde bleibt wird nicht stinkend, ob sie gleich erfrieren. Denn im frühjahre ziehet die erde den frost wieder aus, also daß dergleichen Erdäpfel wieder aussprossen und ohne jemands arbeit hervorwachsen, doch sollen die jungen davon weder einen guten geschmak noch grösse bekommen. Fast gleiche bewandnis hat es mit denen, die von sich selber in behältnissen ohne erde wachsen. Denn es geschiehet zu zeiten, daß wenn sich das frühjahr herannahet, und also die erde erwärmt wird, die Erdäpfel ihrer art gemäß auszukeimen anfangen. Lässet man sie nun unverrükt an ihrer stelle liegen, so wachsen die jungen Erdäpfel fort, und bekommen eine ziemliche grösse, allein kein kräuterich, doch aber stengel, also daß solche nur mit kräuterich zu be-

kleiden übrig. Denen aber fehlt ebenfalls der gute geschmak.

Neunte Abtheilung.

Von dem Nuzen der Erdäpfel.

§. 1.

Da ich nun solchergestalt, so viel mir möglich gewesen, von der herkunft, beschaffenheit und erbauung der Erdäpfel gehandelt; so ist ganz natürlich, daß mein leser auch, ob er gleich dergleichen schon oft und auf mancherley weise zubereitet genossen haben mag, dennoch eine anzeige ihres mannichfaltigen nuzens sowohl, als die vortheile bey ihrer verschiedenen zubereitung von mir erwarte. Mehrerwehnter Ungenannte streicht den nuzen dieser frucht so heraus, daß er ihn weit über das korn, erbsen u. s. w. erhebt. Er nennt sie das rechte manna und himmelbrod. Er erzählt dabey, wie man sie kochen, braten, sieden, und zum gebrauch anwenden könne. Den besten nuzen aber sollen sie, laut seines geständnisses, in mästung der Schweine und zubereitung der stärke bringen.

§. 2.

Leztere lehret er aber also zu verfertigen: „Nehmet diese himmlische und sonder zweifel aus „dem

„dem garten Eden gekommene Erdäpfel, schabet „sie, kochet sie in wasser, machet einen brey da„von in einem stampstroge, so zart als möglich, „giesset frisches brunnenwasser in ein faß, thut „den Erdäpfelteig hinein, rühret es etlichemal „durcheinander, lässet es 24 stunden stehen, giesset „das wasser ab, raffet das grobe obenher weg, „für das Ent- und Schweinevieh. Das untere „klare ist die stärke, die streicht man auf eine ta„fel und lässet sie troknen, so ist es die schönste „stärke, zum waschen und puder dienlich.“ Jedermann aber siehet gar leicht ein, daß die sache in manchem stüke, zumal in dem beynamen, übertrieben sey. Da sich nun überhaupt von dem nuzen der Erdäpfel etwas zu sagen, in eine allgemeine anzeige bringen liesse: so würde dennoch das wenigste dem G. L. bey dem durchblättern davon einfallen, und vielleicht das mehreste ohne nachdenken vorbeyrauschen. Ich will also auch in diesen Blättern etwas, soviel als mir jezt möglich, hierinnen zur überlegung und prüfung vorlegen.

§. 3.

Ein hauptnuzen, den die Erdäpfel in diesem lande bringen, ist wohl der, daß man nun weit mehr vieh halten kann als vormals. Wer alte rechnungen der rittergüter gegen die neuen hält, oder auch bey dem viehsterben nachrichten von der anzahl, die in einem dorfe gewesen ist, gegen die jezige menge vergleichet, der wird davon satt-

sam überzeugt werden. Darum wollen eben der wiesen zu wenig werden, und man lässet hie und da teiche und äker liegen, welche dazu tauglich sind.

§. 4.

Und obgleich bey einer ungleich grössern zahl der einwohner, welche seit dem ende des dreyßigjährigen krieges fast noch einmal so hoch, ja an einigen orten weit darüber gestiegen ist, vielmehr fleisch als sonsten aufgehet, wie denn auch die leute sich etwas besser verköstigen, als vorhin gewöhnlich war; so ist doch kein mangel an mast- und anderm viehe, daher auch butter und schmalz sattsam vorhanden sind, so daß anstatt wir solche vormals aus Hamburg haben kommen lassen, derer bisher bey guten zeiten eine grosse menge durch die vielen sogenannten butterscharrer ausserhalb weit und breit, insonderheit nach dem angrenzenden Sachsen verführet worden. Denn weil man das vieh nicht allein mit dem kraute, sondern auch der frucht der Erdäpfel selbst füttert und mästet, diese aber sich ungleich stärker als das getreide vermehren, ja auch bey dem wetterschlage und von dem ungeziefer so leicht keinen schaden leiden, und daher viel wohlfeiler als das getreide, kraut und rüben sind; so hat man nicht allein ungleich mehr Zugochsen und Kühe, sondern auch mehr mastvieh halten können, und daher den nuzen gezogen, welchen schon die alten als den besten von einem landgute angaben.

§. 5.

§. 5.

Im 8ten Stüke der ökonomischen Fama wird ihres vortheils mit diesen worten gedacht: „Der „nuzen dieses gewächses ist sehr groß, massen es „nicht nur in der küche zur zubereitung des es„sens sehr dienlich ist, sondern auch in theuren „zeiten von den armen anstatt des brods kann ge„braucht werden, wie denn auch in Irrland viel „tausend arme leute etliche monate lang weder „brod noch fleisch, sondern nur Potatoes essen, „und sich dabey recht wohl befinden.

§. 6.

Der oft belobte Jonas Alström schreibet: „Der allgemeine gebrauch der Potatoes oder Erd„äpfel ist sowohl bey reichen als armen in ganz „Europa größtentheils bekannt, insonderheit in „Westindien, woselbst das volk bey anlegung „neuer kolonien zu ihrem unterhalte erstlich die„ses nüzliche erdgewächse pflanzet. Allein da sel„biges bisher in Schweden ganz unbekannt gewe„sen; so will man mit wenigem von dessen nu„zen etwas vermelden, damit ein jeder aufge„muntert werde, sich mit größtem fleisse auf die „bauung dieses gewächses zu legen, weil es die „mühe mehr belohnet, als irgend eine andere „erdfrucht, so nur bekannt ist. Diese wurzeln „sind von einer sehr kalten natur, daß man sie „bey schweren und theuren zeiten anstatt des brods „brauchen kann, wenn man sie erstlich dürret,

„und

„und zu mehl mahlet, welches sehr weiß und fein „wird. Ist es eine grosse plantage, kann man „stärke davon machen, welche so weiß wird als „wäre sie vom besten weizen gemacht. Daß diese „frucht des menschen natur stärke und helfe, ist „bey allen, so davon essen, genugsam bekannt, „und siehet man es täglich an vielen tausend ar- „men leuten in Irrland, welche, ob sie schon in „vielen monaten weder brod noch fleisch essen, „sondern einzig und allein Potatoes, welche sie „entweder kochen oder in der asche braten, nach- „dem sie zuvor die dünne schale, welche oben ist, „abgezogen, so ist dieses volk dennoch fetter und „stärker als alle andern, welche täglich brod und „andere speisen essen. Die Irrländer aber pfle- „gen diese frucht, nachdem sie selbige gekocht oder „in asche gebraten haben, mit butter und salz „wie Kastanien zu essen. Vornehme leute haben „unterschiedene arten diese Potatoes recht zuzu- „richten. Sie haben fast eben einen solchen ge- „schmak wie Truffeln, wenn sie wohl zubereitet „werden, sind auch recht delikat am fleisch, spek, „und Fischen zu essen, und, wenn selbige bey „dem fettesten essen oder speisen gegessen werden, „so kann man sicher seyn, daß das fett den ma- „gern nicht beschweren wird. In summa, der ge- „brauch und gutthat dieser frucht ist in der haus- „haltung so mannigfaltig, daß man es nicht ge- „nug rühmen kann.

§. 7.

Ich läugne nicht, daß ich mir über dieser

beschrei-

beschreibung mancherley gedanken gemacht, und mehr als einmal nachgedacht, ob auch die irrländischen Potatoes und die schwedischen mit unsern baireutischen Erdäpfeln einerley und eben dieselbige gattung seyn, oder ob nicht in Irrland eine doppelte frucht mit dem namen Potatoes benennet würden. Zum wenigsten lässet mir nachfolgender auszug aus den Breslauischen Sammlungen einen grossen zweifel übrig, ob nicht das Sisarum Peruvianum gemeinet, und Erdäpfel genennet worden, oder ob es nicht eine davon völlig unterschiedene und hier zu lande noch unbekannte erdfrucht, die, wie obberührt, noch etwas ähnliches in ansehung der erbauung haben, unter dem namen Potatoes begriffen werden müssen, aber eben um deswillen auch desto leichter des unterschieds in betrachtung ihrer natur, pflanzung und zubereitung ungeachtet, mit einander verwechselt worden. Soviel gestehe ich aufrichtig, daß, da ich oben im 3ten Abschn. 1. §. die frage aufgeworfen: ob nicht gar unsere baireutischen Erdäpfel erstlich von saamkörnern erbauet worden, und sie eben dadurch um vieles aus der art geschlagen? daß auch dieses, und wie man aus dem nachfolgenden ersehen wird, meine vermuthung bestärke. Ich füge also die zweyte frage bey: sollte es wohl nicht vermuthlich seyn, daß die irrländischen, englischen und schwedischen Potatoes unmittelbar aus indianischen wurzeln fortgepflanzet worden, und weil sie in ansehung ihrer art und güte unsern in vielen stüken den vorzug rauben, unsere hingegen in vielen

stüken

stüken abweichen, eine europäische art seye? Als eine beylage, welche sich auf meine muthmassung beziehet, führe aus den Fränkischen Sammlungen 1. Band, 1. St. 6. Abhandlung 79 fol. s. dieses an: „Die sogenannten Potaken oder Tartuf„feln, Solanum tuberosum esculentum, so in „Franken zumal in sandigten gegenden häufig für „menschen und vieh gebauet werden, und wohl „von den an andern orten sogenannten Erdäpfeln, „Sol altissimus radice esculenta, unterschieden „werden müssen, sollen ihren namen von Pata„tas, wie sie die Amerikaner nannten, erhalten „haben, und man findet von diesem nüzlichen ge„wächs bereits in Breslauischen Sammlungen „1718. s. 848. in Hrn. geheimen Rath Büch„ners Miscell. phys. med. math. 1729. s. 190. „in Bechers chymischer Weißheit, s. 5. in Brük„manns Abhandlung, in den Braunschweigischen „Anzeigen 1746. und 1747. und andern Schrif„ten, nachricht, wobey man dessen natürliche hi„storien und eigenschaften zu beschreiben bemühet „gewesen. Seit einiger zeit hat man auch aus „den Tartufeln Sego machen wollen. Mr. Du„mont hat aber in seinem noch im jahre 1753. „in Paris herausgegebenen Mémoires historiques „sur la Louisiane, eine ganz andere Beschreibung „der wahren Patatten mitgetheilt, von denen „man auch in des Hrn. Senior Ulspergers Ebe„nezerischen nachrichten aus Amerika lesen kann, „nach welcher diese unsere Tartufeln oder Potaken „nicht wohl seyn können. Die Patatten, so sich „in dem lande befinden, welche der Mißißippistrom

durch-

„durchfliesset, und in Louisiane sollen einen halben „schuh lang, bis 8 pfund schwer seyn, auch herz„förmige blätter treiben, so wie Spinat schmeken, „die Pataten aber selbst den geschmak der Reinet„tenäpfel haben.

§. 8.

Die stelle selbst der vorherangezogenen Breslauischen Sammlung, ob sie gleich ein wenig weitläuftig ist, will doch aus des 1718. jahres märzmonate 5te Klasse, 2. Artik. 847. s. anführen. Vielleicht bewegt dieses, sofern meine gedanken zum beyfall unzureichend scheinen, einen naturforscher zu einer genauen untersuchung und erläuternden aufklärung der sache, um die neugierde so manches andern, der sich nicht darein zu finden wissen möchte, zu befriedigen. „Neuer Vor„schlag den mangel des Korns und Brods durch „ein ander Vegetabile zu ersezen. §. 1. Die „holzbedürfniß an unterschiedenen orten, als auch „der mangel zum akerbau gehöriger felder in den „holzgegenden, hat die einwohner genöthiget grosse „stüke heide auszuhauen, die wurzeln, leztere „anbelangende, auszurotten und äker daraus zu „formiren. Nur ist zu beklagen, daß die armen „leute gemeiniglich, zumal in sandigtem boden „bey trokenen jahren sehr wenig und oft kaum „den saamen, dazu er folgends auch nicht einmal „taugt, in nassem aber meistentheils Trespe ein„erndten. Diesem abzuhelfen, zumal da es ihnen „gemeiniglich an guten dungen fehlt, würde wohl

schwerer

„schwerer seyn, als ihnen ein anderes gewächse „zu ihrer nahrung, absonderlich das in dergleichem boden besser fortkommen würde, zu proponiren. §. 2. Dieses aber sind die amerikanischen Patatoes oder Erdäpfel, von welchen „schon Dr. Joh. Joach. Becher (in der närrischen „Weisheit und weisen Narrheit Sect. 1. art. 6. „p. m. 5.) meldet, daß er solche mit sehr gutem successe zu seiner zeit in Oesterreich gepflanzt, „die gutes brod, wein und brandwein gegeben. „Diesen monat aber wurden selbige uns aus London zu cultivirung in Deutschland und sonderlich in Schlesien von einem gelehrten freunde „folgendermassen recommendiret, auch eine schachtel voll derselben überschikt. Ratione annonae „sende hierbey eine, wegen ihrer leichten vermehrung und wohlfeilkeit zwar verachtete, aber „höchst nüzliche frucht, die ich sehr recommendire, „in patria fortpflanzen zu lassen. Man nennets „Patatos. Sie sind aus Spanien erstlich nach „Irrland gekommen, woselbst die einwohner am „nordlichen theile meist davon stark, gesund und „vergnügt, fast ohne alle andere speisen, ausser „milch leben, wenn sie nur so viel land haben, „als eine baurenstube. Es ward dessen 1 ℔. „wie ich vor 8 jahren nach London kam, vor „2 pences verkauft, jezt aber 2 ℔. vor 1 pences, und werden dadurch viele tausend menschen erhalten, die sonst in dieser mit menschen „überhäuften stadt, da das brod selten wohlfeil „ist, aus hunger verderben müßten. Ich wünsche

„also, daß diese frucht vielen armen dorfleuten
„in Schlesien, die vornehmlich an sandigten or-
„ten wohnen, möge gleichfalls nüzlich werden.
„Sie dient anstatt brods, wiewohl sie gar wenig
„flatulent ist, und kann entweder in wasser oder
„milch am besten mit fettem fleische gekocht wer-
„den, da sie in einer viertelstunde weich wird,
„alsdenn sie geschält und zerschnitten, mit butter
„oder auch zuker, oder allein zu essen; oder man
„lässet sie halb kochen, und hernach wie äpfel
„braten. Sie dauert das ganze jahr hindurch,
„wird hier vom ende des septembers bis anfang
„Martini ausgegraben. Die fahlrothen Patatos aus
„Lancasten schmeken den Kastanien am gleichesten,
„sind aber am trokensten; die weissen sind den
„spanischen am geschmake am ähnlichsten; die ro-
„then aber vermehren sich am meisten; die mit-
„telmäßigen grossen sind am annehmlichsten zu
„essen. Sie wachsen in einer lokern und sandig-
„ten erde am besten, einen fuß tief und einen
„fuß breit von einander das erstemal eingesezt.
„Es ist am convenientesten, die kleinen fortzu-
„pflanzen, als welsche nüsse groß oder grösser, in
„so viel stüke zerschnitten als kleine narben daran
„zu sehen sind; jedes stük wird in miststroh loker
„eingewikelt, sich desto freyer ausbreiten zu kön-
„nen. Man kann sie fast nicht wieder ausrotten,
„ohne wenn man hanf in selbigen aker säet. Sie
„wachsen im frühjahre, wenn sie nur auf trokenen
„brettern ohne erde oder sand liegen, mit vielen
„wurzeln aus, und wenn sie einmal gesäet sind,
„ist weiters nichts zu thun, als bey anfang des

„winters soviel man will auszunehmen s). §. 3. „Nun möchte zwar dieses allen denen ziemlich pa„radox vorkommen, die sich einbilden, der mensch „könne wie insgemein, ohne salz, also ohne brod „nicht leben: wenn die durch angestellte weite rei„sen gewisse erfahrung uns nicht ganz ein anders „belehrete, sintemal in dem äussersten Norden sie „gar von keinem brode wissen, sondern gedörrte „fische statt desselben geniessen (vide Reise nach Nor„den Kap. 11. p. m. 39.) gleichwie die Tartarn „das brod und salz gänzlich aversiren, ersteres „für eine grobe nahrung halten, so diejenigen, „welche davon essen, schwer machen, das salz „aber dem gesichte zuwider sey (siehe Reise nach „Norden Kap. 43. p. m. 211. und 212.) Selbst „in der Schweiz befinden sich viele einwohner, wel„che gesund und stark bey ihrer milch, auch weich „und hartem käse leben, und unterschiedene der„selben die zeit ihrer tage kein brod gesehen, ge„schweige gegessen haben. Und versichern wir, „daß einer, so unser schwarzes und dabey derbes „brod niemals gesehen und gegessen, zumal wenn „vieler classen darunter gemahlen ist, so es voll„kommen schwarz färbet, wie jenem Franzosen, „es für keine speise der menschen halten würden, „welcher

s) Dies alles bestärkt meine vermuthung, daß es auch Wintererdäpfel geben kann, und daß sie in wärmern ländern von ihren wurzeln selber gezeuget, besserer art sind als unsere, die sich von ihrer ersten güte ziemlich entfernt haben mögen.

„welcher auch sagte, dergleichen brod als man „ihm vorgelegt, gehörte nur für das vieh, mit „den worten: bon pour Nikel, (welchen namen „er seinem pferde beygelegt hatte, daher auch der „name des pompernikels, oder des schwarzen west„phälischen brods herstammen soll), da doch die „Patatoes überall, wo sie bekannt, als etwas „sehr angenehm schmekendes gerühmt werden. „Von den Antilleninseln in Amerika meldet der „Herr Rochefort (in der historischen Beschreibung „der Antilleninseln Kap. 9. num. 5. p. m. 167. „seq.) die Patate ist eine wurzel, so den garten„erdnüssen fast gleich siehet, aber von einem weit „bessern geschmake sind, und viel erspieslicher „zur gesundheit; die Engeländer daselbst brauchen „diese wurzel anstatt des brods und cassave, und „lassen solche unter der asche oder auf kohlen bra„ten, dadurch sie viel von der aufblähenden kraft „verlieren; die landeseinwohner aber kochen sie „gemeiniglich in eisernen häfen, darinnen wasser „geschüttet worden, oder dämpfen sie also wohl „zugedekt, welches die gemeinste speise, zumal „wenn solche mit einer pymannbrüh und pomme„ranzensaft übergossen worden. Auf der insel St. „Catharinä sind sie der einwohner gewöhnlichste „speise, und zwar sollen die besten allda wachsen, „die sogar die berühmten von Malquar übertref„fen (vide Freziers Reise nach der Südsee und „den küsten Chili und Peru p. m. 31.) wie sie „denn auch den einwohnern Terræ firmæ, wenn „sie gebraten, besser als Rüben schmeken; (vide „Dappers Beschreibung von Amerika p. 321.)

„Weiter verfertigen sie in diesem lande, ein wohl-
„schmekendes getränke, denn wenn sie wasser da-
„rauf gegossen und solches wohl abgähren lassen,
„saufen sie sich darinnen toll und voll, (item Dap-
„per l. c.) In Guajana aber befördern sie die
„gährung ihres gewöhnlichen getränkes durch die
„Patataswurzeln, wenn sie vorher folgendermas-
„sen damit umgegangen: Sie brauchen die wur-
„zel Cassavi zu brode oder kuchen und bereiten
„daraus das getränke Perinae, welches einiger-
„massen nach altem biere schmekt. Die zuberei-
„tung verrichten etliche alte weiber und schnode-
„richte kinder, welche die bemeldte wurzel käuen,
„und hernach in ein faß voll wassers ausspeyen;
„dieses ausgespiene lassen sie eine zeitlang stille ste-
„hen, endlich giessen oder seigen sie es durch ein
„sieb und werfen Patoswurzeln hinein, damit
„es besser gähren möge t), (vid. id. Dappers Be-
„schreibung von Amerika p. 605.) So sind sie
„auch in unserm Europa und zwar in Frankreich,
„ehemals unter die raresten und herrlichsten ge-
„richte gezählt worden, also daß bey den kostba-
„ren mahlzeiten, welche zu Paris 1616. die für-
„sten zu ehren etlicher gesandten gehalten, selbige
„als ene köstliche und fürtrefliche speise auftragen
„lassen

t) Hier mag wohl nur ein und anderer umstand wahrgenommen, das meiste aber übersehen worden seyn. Allein nach meiner muthmassung bereiten sie etwa eine art von brandwein auf diese weise.

„lassen, (vid. Rochefort l. c. p. 167.) gleichwie „die Spanier solche für ein delikates essen halten, „wenn sie solche in butter, zuker, muskaten oder „zimmet zubereiten, oder andere einen brey da„raus machen, dazu sie viel fett, pfeffer und „ingwer thun, welches ihnen treflich wohl schme„ket, (sind die worte eben des Hrn. Rocheforts „p. 169.) Wie sie aber in Irr- und Engeland „damit umgehen, ist aus dem obangeführten brie„fe zu lesen. §. 4. Doch es möchte vielleicht „mancher einwenden: wer weiß ob die in Euro„pa gewachsene die rechten Patatos seyn, zumal „da Carolus Clusius (in Histor. rarior. stirpium „per Hispanias observatarum Lib. II. Cap. XVIII. „p. m. 297.) offenbar meldet, daß, ob sie gleich „nach Holland sehr frisch gebracht worden, hätten „sie doch daselbst nicht aufgehen und wachsen wol„len. Auch so schrieb uns deswegen ein gelehr„ter freund aus Liegniz zu: Die aus London er„haltene Patatos sind nichts anders, als die „schon in unsern landen bekante und in garten „häufig gezeugte Tartuffeln; Papas Indorum C. „Americ. Bauhin. & Solanum tuberosum escu„lentum. Die Patatas vera aber ist ein species „convolvuli Indiæ orientalis, oder das Sisarum „peruvianorum Tabernaem. Clusii &c. das wie „die wilde Kukummern wächst mit blättern, den „Mangoltblättern nicht ungleich; die wurzeln a„ber spannenlang, auch länger, zu beyden theilen „stumpf, eines sehr delikaten geschmaks, daher „sie auch indianische Zukerwurzel genennet wird. „Beyder Icones vid. ap. Bauhin Tabernaem.

 „Chabr.

„Chabr. Clus. & alios, welches zu decidiren, wir „uns wohl nicht einlassen, sondern meynen, da „so viel tausend menschen in Spanien, Irr. En„gel. und Holland, auch von den alsogenannten „Tartuffeln leben können, ob eine solche kultur „in unserm vaterlande nicht zu einer nachahmung „und bedürftigen leuten zur speise zu recommen„diren. Wie dieselben aber auf vielerley weise „zuzurichten, ausser der obbemeldten art, hat Hr. „Dr. Johann Sigm. Esholzius in seinem Diæ„tetico Lib. I. Cap. IV. num. 31. p. 31. & 32. „gewiesen." In dem folgenden 1719. jahre dieser Breslauischen Sammlungen wird ihr nuzen abermal angeführt, und ein jeder gereizet versuche zu machen, damit endlich ein esbares brod, zumal in theurer zeit, davon gebaken werden könnte. Nun ist es andem, daß der gebrauch der Erdäpfel in angemerkten jahren noch lange nicht so bekannt, und derselben zurichtung noch vielweniger so offenbar gewesen sey als seitdem in fünfzig jahren geschehen ist. Es könnte auch seyn, daß die damalige beschreibung viel uneigentliche worte, z. ex. daß sie wurzeln genennet, an der sonnen sollen getroknet werden ꝛc. in sich fasset; und mithin in vielen stüken inadäquat oder unvollständig seyn. Allein das hebt allen zweifel nicht völlig.

§. 9.

Doch weil nun nach den oft angeführten Breslauischen Sammlungen die Potatoes unsere Erdäpfel

Erdäpfel seyn sollen, so will ich auch diese stelle nicht überschlagen, sondern selbige von wort zu wort hersezen. Beharre aber desto fester in meiner schon geäusserten vermuthung so lange, bis ich eines bessern unterrichtet und überzeuget werde. „Aus den Breslauischen Sammlungen des „1719. jahres, hornungsmonat 3te Klasse, 160. s. „Bey solcher hungersnoth von miswachs wäre „noch wohl dereinst in consideration zu ziehen, „ob nicht selbige durch eine beständige plantation „der indianischen Papas, Patatos oder Tartouffli „soulagirt werden könnte? Wir haben dieses erd„gewächse in hos scopos bereits mens. mart. „1718. Classis V. Art. 2. ausgeführt, und es „sagt Acosta Histor. Ind. l. 3. c. 20. l. 4. c. 17. „daß diese Erdäpfel in der provinz Quito unsern „Peru, woselbst sie häufig wachsen, und woher „sie nach Europa gebracht worden, anderwerts„hin mit grossem gewinne ebenfalls gebracht wer„den, und sagt dabey ausdrüklich, daß die In„dianer sich dieses gewächses statt brod bedienten, „indem sie selbiges an der sonne troknen, zer„schneiden, und eine haltbare speise daraus berei„ten, so sie Chunno zu nennen pflegen. Ja es „allegirt der Herr von Hochberg Georg. Curios. „l. 5. c. 42. daß sie für brod verkauft zu wer„den pflegten u). Und es rechnet solche auch der

u) Aus der allgemeinen Historie der Reisen zu Wasser und zu Lande 9ten Bande, Leipzig 1751, 5. Buch, 7 Kapitel, 212 s. von Quito:

„Die

„Engeländer Henr. Mundius Tr. de æræ escul.
„& potul. Tr. 2. c. I. p. m. 113. unter die brod-
„reichenden gewächse, so von gutem geschmake sind.
„Da nun diese Patatos auch in unserm terrain
„wohl fortkommen, und sich häufig propagiren,
„und einen mehr troknen als sandigen, als allzu
„feuchten boden lieben, so wäre es zum wenig-
„sten nicht verwerflich, wenn dereinst hier oder
„da ein kräftiges experiment gemacht würde; oh-
„ne daß man ursache zu befürchten hätte, als
„würde

„Die Wurzel Papas wächst in kalten Gegen-
„den. Weil sie auch in Spanien und in andern
„europäischen Ländern bekannt und gemein ist; ob
„sie schon daselbst den namen Patatas, oder Erd-
„birnen führet: so wird es nicht nöthig seyn, hier-
„von etwas mehr zu sagen als dieses, daß sie hier
„in grosser menge gefunden, und von den einwoh-
„nern anstatt des brods gegessen wird. Sie die-
„nen ihnen zur zugemüse und macht den vornehm-
„sten theil ihrer speisen aus. Sie komt zu allen
„ihren gerichten. Die Criollen halten diese wur-
„zeln noch für besser als vögel- oder andres fleisch;
„und sie entbehren dieses lieber als ihre Papas.
„Ausserdem, daß die wurzel von ihnen an alle
„speisen gethan wird, bereiten sie auch noch ein
„anderes gericht daraus, welches sie Locro nen-
„nen. Dieses wird allemal auf den tisch gebracht
„und zwar zulezt, damit man wasser darauf trin-
„ken könne. Die Criollen thun dieses deswegen,
„weil

„würde durch deren häufigen genuß der aussaz „progeneriret, um welcher ursache wegen deren „gebrauch vor zeiten in Burgundien lege publica „soll seyn verboten worden. Bauhin. Prodr. l. 5. „c. 1. Bey troknen jahren leidet dies gewächse „so viel eben nicht, angesehen es die feuchtigkeit „lange zeit zu halten vermag, wie wir denn ei„nige solche Tubera, so uns damals aus Enge„land übersandt worden, über ein halbes jahr „in einer schachtel in der stube aufbehalten, da „die unter der zeit ausgetriebenen turiones und

H 5 „triebe

„weil sie glauben, daß ihnen sonst das wasser nach „dem essen schädlich seyn möchte. Die armen „leute nehmen ihre ganze zuflucht zu diesen wur„zeln, und vergessen dabey den mangel anderer „nahrhaften speisen. Nur im vorbeygehen will den „ursprung des worts Papas beyfügen.

Zu der 2ten Abtheilung, 1. Buche, 13. Kapitel, 469. s. von Carangas:

„Die witterung ist sehr kalt; und daher erbauet „man hier nur Papas ꝛc. s. 470. Wenn man „hier in den sand hineingräbt: so findet man stü„ken silber, die ganz allein liegen. Man nennet „solche stüken Papas, weil man sie fast auf eben „die art herausholet, oder entdeket, wie man die „alsogenannten wurzeln ausgräbt. Somit muß „dieses wort nicht eigentlich auf die beschaffenheit „der Papas, sondern auf die art wie man sie er„langet, zielen.

„triebe immer frisch geblieben, und mehr aus-
„gewachsen; die wurzel selbst auch wohl in drey-
„viertel jahren kaum zur völligen austroknung
„gelanget; welche aber alsdann, wenn es zum
„gebrauch nöthig, per calorem factitium, könnte
„beschleuniget werden, und vielleicht würde sie
„auch in gar sandigem boden bey nasser witterung
„keinen grossen schaden leiden, wenn nur erst hier-
„mit ein vollständiges experiment gemacht würde,
„wozu mehr nicht als lust, freyer wille und ver-
„nünftige application erfordert wird.

§. 10.

In meiner vermuthung bestärket mich noch mehr Hr. Hoppe, der davon diese gedanken hat: „Etliche schriftsteller haben die Erdäpfel so in Thüringen wachsen, mit den Papas und Patades confundieret, wie der Hr. Cammerrath Zink in seinen in Leipzig herausgegebenen ökonomischen Schriften sie untereinander vermenget hat. Wie viele der meynung sind, so ist Dapper der erste gewesen, der die Papas, so gleichfalls ein amerikanisches gewächs ist, beschrieben.“ Da ich über dieses in dem Naturlexico 236. f. folgende stelle finde, welche auch mittheilen will; so wird mir erlaubt seyn den schluß zu machen, daß die Battades oder Patatoes der Irrländer unsere Erdäpfel nicht völlig, sondern ein davon gar merklich unterschiedenes gewächse seyn, welche mit diesen vermischt worden, welches auch wegen der äusserlichen ähnlichkeit bey unwissenden, und die

ohne ein reifes urtheil annoch fällen zu können, gleich zufahren, gar wohl möglich ist. Z. e. Oesterreich über alles, wenn es nur will, 104 s. „So erinnere mich nicht weniger, daß als ein „wohlbekannter curieuser mann die Battades in „Meissen eingelegt, eine bäuerin aus dem Voit- „lande dazugekommen, verwundernd, daß man „solch unnüzes zeug, wie sie meynte, mit fleisse „einsezte, da sie dessen die genüge in ihrem gar- „ten daheim hätte, auch seiner nicht wüßte los „zu werden.“ Der oberwehnte ort aus dem Na- turlexiko ist dieser: „Battates, eine gewisse art von „wurzeln, welche von sich selbst in Amerika und „den nahe daran belegenen inseln wachsen, von „dannen sie nach Spanien gebracht, und allda „gar häufig gepflanzet werden. Und weil sie da- „selbst leicht fortkommen, hat man sich auch nach- „gehends in Holland (woselbst sie aber in har- „ten wintern selten übrig bleiben) zu bauen an- „gefangen. Ihre blätter sind hederacea, oder glei- „chen vielmehr den spinatblättern, aber die wur- „zel kommt keinem näher als unserm Sisaro, da- „her die Battaden nicht ungereimt von Tabernæ- „montano Part. 2. l. 2. c. 50. Sisarum peruvia- „num, peruvianische Zukerwurzel genennet wor- „den, sintemal der geschmak an beyden süß wie „zuker ist. Auch ist dariunen eine gleichheit, daß „sie beyderseits in der pflanzung leicht fasseu und „sich vermehren, wiewohl die Batatten nicht durch „die wurzel noch saamen von den Indianern ver- „mehret werden, sondern durch die zweige, wel- „che in die erde gestellt sich bewurzeln. Die Bat-

„taten

„taten aber sind ungleicher grösse mit unsern zu„kerwurzeln; sintemal selbige zuweilen spannen„lang, aber an beyden seiten stumpf wachsen. „Die innwendige substanz ist an allen Battaten „weiß, die auswendige rinde siehet an den besten „purpurfärbig, und an den geringern blaß oder „weiß. Die Spanier heissen sie Battates oder „Camotes, die Engeländer Potatos, und wer„den selbige von Nikolaus Monarde als eine all„gemeine kost der Westindianer beschrieben, wel„che sie braten und anstatt der baum- und hül„senfrüchte mit lust geniessen. Monardes hält „dafür, daß sie zwischen fleisch und früchten eine „mittelnatur haben, und viel nahrnng geben, „und ob sie schon blehhaftig, so werde ihnen „doch dieser fehler durch das braten genommen; „er sezt auch hinzu, daß sie sehr bequem sind ei„ne konserve daraus zu machen, welche der Quit„tenpasta gleichet. Diese anmuthigen wurzeln „kommen selten zu uns, können auch nicht dau„ren, sondern müssen sofort mit einer guten brü„he gekocht und abgemacht werden, alsdenn über„treffen sie die lieblichkeit der Kastanien und der „gemeinen zukerwurzel gar weit, und sind werth „daß man sie auch bey uns zu erzeugen sich be„fleißigen sollte.

Hoffentlich wird mein leser diese ausschweifung, die ich zu begehen nicht umhin gekonnt, zum besten vermerken. Und ob gleich noch manches hieher einschlagendes berühren könnte; so will ich doch nun alle überflüßige anmerkungen

und vermuthungen beyseite sezen, und zum nuzen der hiesigen baireutischen oder vogtländischen Erdäpfel selber schreiten.

Erster Abschnitt.

Von dem Nuzen der Erdäpfel in Ansehung des Feldertrags, auf welchem sie gebauet werden.

§. 1.

Es ist zwar oben in der 7ten Abtheilung 7 bis 9 §. berühret worden, wie das feld zur gehörigen pflanzung der Erdäpfel solle beschaffen seyn, und wie es müsse bearbeitet werden, wenn man sie nach der besten weise erbauen wolle; allein es ist auch hier noch vieles beyzubringen übrig geblieben. Denn die erfahrung lehret nun, daß auch auf dem schlechtesten und magersten boden Erdäpfel, und in manchen nassen jahren derselben eben soviel als in guten feldern und bey trokener witterung wachsen. Es werden wenig örter auf dem lande seyn, da nicht hie und da horstige äker, die zum korn- und anderm fruchtbaue als untauglich und unvermögend geachtet, meist öde liegen bleiben, oder kaum in 20 bis 30 jahren einmal, nachdem sie lange geruhet, wie es die landleute nennen, gebauet werden. Mit dergleichen dürren feldern ist nun wohl nichts bessers und nüzlichers vorzunehmen, als selbige

auf

auf geziemende weise mit Erdäpfeln zu bepflanzen. Die Einwendung, daß auch viele dunge dazu erfordert werde, fällt sogleich weg, wenn man dagegen hält, daß auch durch die mehr erbauten Erdäpfel mehr vieh gehalten und gemästet werden kann. Zudem so finden sich fast in allen dörfern kleine häuser oder haushalten, die keine eigene felder haben, und deswegen bey andern solche um einen gewissen zins bestandsweise zum Erdäpfelbauen miethen. Würden ihnen nun dergleichen magere felder ohne pachtgeld überlassen, so wäre davon ein dreyfacher nuzen zu erwarten: 1) Diese felder würden durch die düngung fetter, und 2) durch die bearbeitung, welche die Erdäpfel erfordern, mürber und lokerer, folglich sehr verbessert, und 3) würde auf den äkern, die vorher mit Erdäpfeln bepflanzt worden, mehrere feldfrucht des getreides erbauet werden können. An manchen, ja vielen orten geschiehet solches mit grossem nuzen. Denn wenn der erste raub, so wird die nüzung der frischen dung genennt, von dem Erdapfelbesteller genommen ist, so bleibet der andere und übrige dem eigenthumsherrn zum vortheil, der solchen auch oftmals durch winter- oder sommerkorn, zum wenigsten durch habern, der in solch feld gesäet wird, reichlich überkommet.

§. 2.

In der berlinischen wöchentlichen Relation der merkwürdigsten sachen aus dem reiche der natur, der staaten und der wissenschaften des jahrs

1755.

1755. 74. Stük vom 25. Jun. zeiget ein extract aus einem briefe, einen andern nuzen, der von den Erdäpfeln in ansehung des feldbaues zu gewarten ist. Der brief ist dieser: „Ich bin ihnen „sehr verbunden, daß sie mir durch dero geneigte „zuschrift gelegenheit gegeben, vom nuzen und ge„brauche der Erdäpfel meine gedanken zu eröfnen. „Was den nuzen dieser frucht betrift, so habe aus „vieler erfahrung, daß solcher weit grösser als „man jemals von einem getreide, es heisse wie es „wolle, zu gewarten habe. In hiesigen gegen„den werden die Erdäpfel in diejenigen felder ge„säet, welche brache liegen sollen. Man dünget „etwas stärker als sonst gewöhnlich ist, dazu, nimmt „die frucht der Erdäpfel heraus, besäet sodann „die felder wieder mit winter- oder sommerkorn, „und das anderemal mit haber, wie man hier „zu lande mit allen feldern zu thun pfleget. Es „ist zwar wahr, daß man sowohl im Winterkorn „als haber etwas einbüsset; es ist aber gewiß, „daß der profit der Erdäpfel diese einbusse um ein „merkliches übersteiget. Ich habe angemerkt, daß „in einem stük felde, wo ordentlicher weise 10 „schok korn wachsen, nachdem des sommers Erd„äpfel allda gewesen, die zwey darauf folgenden „jahre an winterkorn und haber, die körner und „das stroh zu gelde angeschlagen, 61 rthlr. ein„gebüsset habe. Hingegen habe ich den sommer „zuvor anstatt das feld brache liegen sollen, auf „demselben 400 dresdner scheffel grosse Erdäpfel „erbauet. Wenn nun hiervon die aussaat an 30 „scheffeln abgezogen wird, verbleiben 370 scheffel,

„den

„den scheffel mittelpreises zu 12 gr. gerechnet thut „185 rthlr. Ferner habe bekommen 80 scheffel „kleine Erdäpfel, den scheffel für 5 gr. gerechnet, „thut 16 rthlr. 16 gr. hievon 30 fuder mist, „so auf dieses feld der Erdäpfel wegen mehr ge„braucht, und davon das fuder zu 12 gr. ver„kauft wird, abgezogen, thut 15 thlr. Ferner „kostete die sämtliche arbeit, so an diesen Erd„äpfeln geschahe, 24 rthlr. welches zusammen „59 rthlr. ausmacht. Bliebe also nach abzug der „unkosten und der düngung ein profit von 174 „rthlr. 16. gr. ziehet man nun ab den obigen „verlust von 16 rthlr. so bleibt auf diesem stük „feld ein überschuß aus den Erdäpfeln von 113 „rthlr. 16 gr. welchen profit man gewiß von kei„nem andern getreide auf so wenigem felde je„mals zu gewarten hat. Zu geschweigen des nu„zens, den man an denjenigen feldern verspüret, „so wegen der vielen Queken nichts mehr tragen „wollen, denn diese werden durch die häufige ar„beit, so an den Erdäpfeln geschieht vollkommen „wieder in stand gesezt und zurecht gebracht. „Man kann aus der erfahrung auch sattsam dar„thun, daß die Erdäpfel niemals einen sehr star„ken miswachs, vielweniger einigen schlossen oder „wetterschaden unterworfen seyn: immassen die „schlossen, wenn sie spät kommen, nur das kraut „verderben; kommen sie aber frühe, so wächset „auch das kraut gemeiniglich wieder nach und „die Erdäpfel leiden darunter nichts. Nachdem „auch diejenige art von Erdäpfeln, so Jakobs-

äpfel

„äpfeln genennet werden, und ungemein groß „wachsen, nunmehr eingeführet worden; so hat „man noch diesen vortheil erlanget, daß man „solche als vollkommen reif und ausgewachsen schon „medio Septembris aus der erde schaffen und in „die keller bringen kann, wodurch man 1) an der „frühen wintersaat nicht mehr gehindert, 2) vor „dem froste, der den Erdäpfeln schädlich, in si„cherheit gesezet wird, weil es um diese zeit noch „nicht zu frieren pfleget.„ Es hat, so viel mir bey genauerer nachfrage unter die augen gekommen, noch niemand so genau auf den nuzen der Erdäpfel in ansehung des feldes, auf dem sie erbauet werden, gemerket, als dieser Herr Verfasser. Ob nun gleich in hiesigen landen wegen dem überfluß der Erdäpfel der ertrag des überschusses gegen den getreidbau um ein nahmhaftes zu mässigen seyn möchte, so ist doch so viel unstreitig gewiß, daß sie das feld, auf dem sie wachsen, reichlich verinteressiren. Die anmerkung aber, daß die Erdäpfel ein feld vor schloßen und wetterschlag in sicherheit sezen, ist handgreiflich; dahero räth auch der Graf von Mniszek den anbau der von ihm sogenannten Kartoffeln sorgfältigst an in dem zweyten Theil der Mémoires & Observations recueillies par la Societé œconomique de Berne. Nebst dem ist ein hauptvortheil, daß man in das Erdäpfelfeld nicht so gleich winterkorn säe, sondern solches lieber den winter über leer liegen lasse, und im frühlinge ein sommergetreid, welches, wie bekannt, im augußt zeitig wird, darein säe. Denn so hat erstlich das feld im winter

eine ruhe, und kann, wenn das sommergetreide abgeärndet ist, wieder gebrachet und zwiebrachet werden, welches alles nach der zeitigung der Erdäpfel um Michäli entweder zuspät, oder wegen der witterung nicht zu bewerkstelligen ist. An den orten wo vollends Schafzucht ist, kann man die Schafe auf den halmen des sommerbaues einige tage ruhen lassen. Auf diese weise bleibet auch in dem getreidbaue nicht das mindeste zurüke, welches auch durch die erfahrung schon bestätiget worden.

Zweyter Abschnitt.

Was die Menschen von Erdäpfeln für Nuzen zu gewarten haben überhaupt?

§. 1.

Dieses ist wol das hauptsächlichste, um weswillen die Erdäpfel verdienen nächst dem getreidbaue allen andern garten- und feldgewächsen gleich geachtet, wo nicht gar vorgezogen zu werden. Denn obwol andere garten- und feldgewächse ihren sehr vielfältigen nuzen, annehmlichen geschmak und gar sehr guten gebrauch haben, so lassen ihnen dennoch in allen diesen stüken die Erdäpfel nichts zuvor. Wer weiß es nicht? daß bey den schmakhaftesten gemüsern die zurichtung und das gewürze erst das beste thun müsse? Da sie ja ausser

ser dem nicht die hälfte der annehmlichkeit an sich haben. Man lasse artischoken, blumenkohl und dergleichen in ihrem natürlichen geschmak allein mit salz gekochet oder gesotten auftragen, so werden sie einen sehr schlechten geschmak haben. Da hingegen der Erdapfel allein mit salze schon jenem vorgehet. Sollen nun aber jene, und andere ihres gleichen, der genäschigkeit ein genügen leisten, so muß erst, wie schon gesagt, der liebliche zusaz hieran das beste thun. Und die Erdäpfel sind gar nicht so rauch und unempfindlich, daß sie nicht nach daran gewandter mühe und gewürzten aufwand ebenfals die lieblichste art und annehmlichsten geschmak den obigen gewiß das gleichgewicht halten sollten.

Ueber dieses haben die Erdäpfel vor jenen den treflichen vorzug, daß, da jene ihre besondere eigene zeit, ja manche gar niedliche gartengewächse ihren besondern monat, darinnen sie am besten sind, haben; ausserdem sie entweder noch nicht völlig zeitig, oder, wenn sie gar zu zeitig geworden, hart, zäh, wirkigt, welk rc. und also auf beyden seiten betrachtet unschmakhaft sind; bleiben die Erdäpfel drey ganzer vierteljahre, nemlich vom september bis in mäy gerechnet, zumal wenn die zur speise abgesonderten recht, wie oben in der 8ten Abtheilung 5. §. befindlich, aufbehalten worden, in gleicher güte. Ohne vorurtheil betrachtet, behält dieses seine völlige stärke. Wer nun aber den wechsel zur köchin erwählet, nur das, was theuer und kostbar ist, für köstlich hält, da etwan eine mahlzeit fruhen salats, wenn

sie 8. groschen kostet, besser seyn soll, als die, welche im frühlinge und sommer 4. pfenninge gilt, wer nur das rare für gesund und wolschmekend hält, dem wird es freylich nicht in den kopf wollen, daß die Erdäpfel, die schlechten, geringen, baurrischen, unansehnlichen, wolfeilen und gemeinen Erdäpfel in der küche eben so nüzlich zu gebrauchen, und so schmakhaft als andere gewächse zuzurichten seyn sollen. Jedoch es sey dieses den andern küchenwaaren gar nicht zur verkleinerung hieher gesezt. Es ist alles gut, was mit danksagung gegen die mildthätige hand des Gebers genossen wird. Denn der weise Schöpfer hat eines wie das andere zur sättigung und erhaltung, sowol als dem ekel der schwachen natur vorzubeugen, weislich geschaffen. Nur die einbildung der menschen herrschet auch öfters über den geschmak.

§. 2.

In der oben angeführten berlinischen Relation 77. St. den 30. Jun. 1755. stehet eine hieher gehörige stelle mit diesen worten: „Die Erdäpfel geniessen allhie die menschen mit grossem „appetite, und richten selbige auf vielerley arten zu. Der gemeine mann wird sie mehrentheils gesotten mit salz, theils mit, theils ohne brod essen. Ja man pfleget solche unter „das brod zu baken. Ich könnte auch exempel „anführen, daß leute zu etlichen wochen, ohne „brod zu haben, allein von Erdäpfeln gelebet, „und sich frisch und gesund dabey befunden ha-

„ben.

„ben. Wie nüzlich also diese frucht einer bela„gerten vestung sey, da man allenfalls das brod „dabey entbehren kann, wird ein jeder von selbst „leicht urtheilen können. x). Sie nehmen auch „keineswegs so viele zeit, sie zuzurichten, hin„weg, angesehen eine magd bey mir in 2. stun„den solche für 20. bis 30. personen verrichten „und schälen muß. Nur ist dieser vortheil da„bey, daß man solche vorerst aufsüden lässet, ehe „man dieselben schälet." Ich will es also dem billigen urtheile eines jeden überlassen, ob eine frucht zu finden, die in der wirthschaft höher und besser zu nüzen, und für menschen und viehe mehr zu gebrauchen sey, als die Erdäpfel.

§. 3.

Ja ich behaupte mit gutem grunde, daß seit der zeit, da man angefangen die Erdäpfel in so grosser menge im Erzgebirge und im Vogtlande, wozu man auch einen theil des fürstenthums Baireut, obgleich nicht gar zu richtig, gemeiniglich rechnet, zu erbauen, es nicht wieder zu einer ausnehmenden theurung und hungersnoth allhier gekommen sey, massen der gemeine mann nicht

x) Da aber die Erdäpfel fructus anniversarii sind, die erst nach dem getreide zeitig wird; so möchte dieses nicht sonderlich beträchtlich seyn, ausser in der grösten noth; oder da, wo viele gärten in der vestung wären, z. Ex. auf dem Königsstein, da man solche fortpflanzen könnte.

nur gern die hälfte brods nunmehr entrathen, sondern auch bey gar zu hohem fruchtpreise sich meistens mit den Erdäpfeln behelfen kann, eher zu rechnen, wie viele 1000. scheffel getreide bey der mastung nunmehr entbehret werden können.

§. 4.

Wiewol es nun ohnehin jedermann bekannt ist; so muß ich doch allhier nicht unberührt lassen, daß die Erdäpfel nicht wie andere Erdgewächse, als Rüben, Rettige ꝛc. ꝛc. von den menschen roh gegessen, sondern sie erst gekocht werden müssen. Jedoch käme es auf einen versuch an. Wenigstens haben wir zum hof mit unsern augen in dem jahre 1748. gesehen, daß die Russen, als sie etliche tage im julio und august ihr feldlager vor unserer stadt geschlagen, nicht allein die Erdäpfel selbst ausgegraben und roh gegessen, sondern auch die kleinen äpfelein, die auf dem kräuterreiche wachsen. Aber auch diesen kriegsleuten war es nicht zu unverdaulich die gurke roh zu essen, eben wie ein stokfisch ungekocht.

§. 5.

Ein sicheres mittel wider die ruhr, die aus der fäulniß, die von äussern oder innern ursachen entspringen kann, entstehet, sind Erdäpfel mit essig, wie es Leidenfrost nach seiner anweisung im 3ten Theile, wie man sich in einem nothfall von den gefährlichsten und meisten krankheiten befreyen könne, gebrauchen lassen.

§. 6.

§. 6.

Das mehl aus den Erdäpfeln ist zu erweichenden umschlägen dienlich, wo man sonsten roken- oder bohnenmehl nimmt. Auch dienet es zum einstreuen bey kindern, wenn sie strat sind, statt stärke, puder, schwefel, semen-lycopodic, bleyweis und steinkreiden.

Dritter Abschnitt.

Besonders bey dem Brodbaken.

§. 1.

Manche dinge werden über das ziel erhoben. So lange ich nur die inländischen versuche, die Erdäpfel unter dem kornmehle mitzubaken, ansehe, so trift es ein. Denn die armen leute kochen ihre Erdäpfel, kneten selbige, wenn sie abgeschälet und zerrieben worden sind, unter den teig, und meynen also, sie haben ihre sache recht getroffen; finden aber an diesem brode, so es einige tage alt geworden, daß es ungemein veste, unverdaulich und zum schimmel sehr geneigt sey. Dieses aber liegt nicht an den Erdäpfeln, sondern an der versäumten gehörigen zubereitung und vermengung der Erdäpfel selbst mit dem brodteige.

§. 2.

Die Dresdner-gelehrten Anzeigen von dem

jahre 1757. IV. St. geben nachfolgende und schiklichere anweisung: „Man schälet die grünen d. i. „frischen Erdäpfel, schneidet sie in kleine stüke, „wirft sie ins frische wasser, und lässet sie etliche „stunden darinnen liegen. Alsdann nimmt man sie „aus diesem wasser, und bringt sie in ander „wasser in einem kessel oder grossen topf zum feuer, „und kochet ein ordentliches Erdäpfelmus. So „bald dieses etwas kalt geworden, daß man die „hand darein thun kann, so reibt man es durch „ein enges dräternes oder auch hölzernes sieb in „den baktrog. Alsdann thut man des abends den „sauerteig, und wenn man ein Dresdnerviertel „Erdäpfel genommen, einen mezen mehl dazu. „Dieses lässet man des nachts 9 oder mehr stunden „stehn, und darf man des morgens kein wasser „mehr dazu giessen, sondern knetet nur in die „gemachte warme säure so viel mehl, bis es so „derb ist, als der ordentliche teig zu seyn pfleget. „Alsdenn läßt mans in ordentlicher wärme noch „3 bis 4 stunden stehen, und bereitet es hernach „in die bakschüsseln, und bringt es in den ofen. „Das brod wird sehr gut befunden; und der „nuzen davon im haushalten nicht gering seyn.„ Ich will noch einige andere arten, die Erdäpfel zum brodbaken zu nuzen, anführen; erinnere aber aus der erfahrung zum voraus, man schabe oder schäle die Erdäpfel, daß sie hernach in frisches wasser gelegt, dieses aber bey dem kochen ab, und anders daran gegossen werden müsse.

§. 3.

§. 3.

Es verfahren aber manche leute mit den Erdäpfeln bey dem brodbaken auch also: Man schabet oder schälet derselben so viel man will, rein ab, schneidet nach belieben schnize daraus, wie etwan mit den birn- oder apfelschnizen geschiehet, lässet sie recht dürre werden, wirft sie alsdann unter das getreide auf die mühle, damit sie mitgemahlen werden, und bäket, wie bekannt, brodt daraus, welches aber, wenn es etliche tage alt ist, auch hart und strenge wird. Manche schälen die Erdäpfel, und reiben sie auf einem reibeisen klein, andere aber zerstossen sie; jedoch beydes taugt im grunde nichts. Wer mehrers davon zu wissen begehret, der beliebe nachzusehen Heinrich Wilhelm Döbels geschikten Hausvater, Leipzig 1747. in 8vo. ingleichen Herrn Professor Titius in Wittenberg Preisschrift vom Kartuffelmehle, und dem daraus zu bakenden brode, welche in den zu Leipzig herausgekommenen neuen gesellschaftlichen Erzählungen XVIII. und XIX. artikel, göttingischen gel. Anmerk. Stutgarter physical. ökonomischen Auszügen, Dresdner gel. Anzeigen vom jahre 1762. XLVI. und folgendem Stüke zu lesen ist. Uebrigens verdienet hiebey wiederholet zu werden, was in der Frankfurter-Zeitung des jahrs 1768. 31 St. zu lesen: „Die in den drey Herzogthü„mern Parma, Placenz und Guastalla schon 3 „jahre erlittenen theuerung, hat die Regie„rung veranlasset eine französische schrift des Hrn. „Mustel über die art, die fortpflanzung und den „gebrauch der Kartoffeln, wie auch den handgrif,

„brod davon zu baken, indem man sie mit „wenig rokenmehle vermischt, in die italiänische „sprache übersezen und bekannt machen lassen. Der „erste versuch, den man mit diesem brod gemacht, ist „dem Herzog Infant vorgelegt, und vollkommen „gut gefunden worden.

§. 4.

Bereits in des ungenannten schreiben oben in der 9. Abtheilung 2. §. ist die zubereitung der stärke beschrieben worden. Weil man aber hier zu lande in manchen stüken davon abgehet, so will ich die hiesige art auch hinzusezen, damit ein jeder diejenige, welche ihm leichter und besser scheinet, vor der andern wählen könne. Man nimmt eine ziemliche menge roher Erdäpfel, schabet oder schälet solche rein ab, wirft sie sogleich in ein klares reines brunnenwasser, damit die noch daran hangende unreinigkeit vollends abgehen, und sie nicht röthlich oder pölzig werden, wäschet sie darauf wieder heraus in ein absonderlich reines darzu gemachtes gefäß, worinnen man sie mit einem hölzernen stempel zu brey stösset. Wenn dieses geschehen, so wird darüber abermal reines wasser gegossen, das man eine weile stehen lässet, giesset hernach das wasser davon ab und in ein anderes gefäß, damit das abgelaugte zarte sich in selbigem sezen könne. Hat man nun das erste ablaugen mit klarem wasser etliche mal wiederholet, und jedesmal ins leztere gefäß gethan, bis man meynet, daß alles klare wesen heraus, troknet man sie nach und nach an der sonne oder auf einem

warmen

warmen ofen wol ab, und hebt selbige zum beliebigen gebrauch auf. Was in dem ersten geschirre von Erdäpfeln übrig bleibet, kann man dem viehe unter das futter mischen. Diese stärke vertrit nun die aus weizen gemachte in den meisten stüken. Sie ist eben so weiß, eben so standhaft in der wäsche, und läßt sich zu haarpuder klar machen, welche sodann auch als ein kraftmehl eben wie jene zum gebakenen gebraucht wird: Doch wollen einige angemerket haben, daß sie etwas schwerer als die waizenstärke sey, welches auch gar wohl seyn kann. Indessen kommet sie auch gegen jene gerechnet ungleich wolfeiler zu stehen, und hat doch ihren grossen nuzen. Das davon erlangte kraftmehl dauert nicht nur viele jahre, sondern wird auch, wenn es an einem trokenen orte verwahret wird, immer besser. Und eben dieses mehl, ob es gleich mehr mühe verursachet, ist zum brodbaken das vorzüglichste.

§. 5.

Erdäpfeltorten zu baken nimmt man 10 eyer, sondert davon 5 bis 6 dottern ab, und reibet damit die Erdäpfel in einem asche oder steine klar. Das eyweis aber wird erstlich besonders von obigen eyern zu schaum geschlagen, die übrigen dottern dann dazu gethan, ¼ pfund gestossenen zuker darunter, alsdenn die masse von Erdäpfeln nebst etwas gewürze hineingerührt und in formen gebaken, welches wie mandeltorten schmeket. Zu einer torte oder von einer mittelschüssel nimmt man etwann 18 eyer, arbeitet mit einem

büschel

büschel von ruthen erst das eyweis, sodann die dottern dazu recht untereinander, thut alsdann während dem arbeiten nach und nach mehl hinzu, so viel, bis man siehet, daß der teig etwan so dike wird, wie man ihn zu den mandeltorten zu gebrauchen pfleget. Zugleich wird geriebener zuker, zimmet etwan ein halbes loth, hineingearbeitet, und alsdann der teig in die darzu vorhandene form gegossen und gebaken. Man muß hiebey besonders darauf sehen, daß das eyweis recht durcharbeitet, und ohngefehr eine halbe stunde so lange gepeitschet werde, daß es fast nichts als schaum ist. Versäumt man dieses, so gerinnet es noch mitten im teige, wenn es mit der form in die hize kömt, und die torte wird nicht loker genug. Einige nehmen auch ein theil mandeln darunter.

§. 6.

Erdäpfel auflauf oder eyerkuchen zu baken, nimmt man gekochte Erdäpfel, schälet sie ab, läßt sie kalt werden, reibet sodann derselben so viel gefällig, auf einem reibeisen klar, schlägt so viel eyer, als man Erdäpfel genommen, hinein, salzet und würzet diesen teig erforderlich ab, und läßt ihn in heissem schmalze in einer blechern pfanne etwas jäh baken, so läuft es überaus hoch auf, und ist warm sehr angenehm zu essen.

§. 7.

Erdäpfelkuchen zu baken nimmt man weizen, gersten, oder ander gutes, nur kein kornmehl, kochet

kochet die Erdäpfel ordentlich, wie gewöhnlich, weich, schälet sie, und läßt sie kalt werden, reibt sie auf einem reibeisen klar, und rühret sie unter das mehl mit wasser oder milch ein, schlägt etliche eyer daran, salzet es erforderlich, und formiret mit dem wälgerholze kuchen in beliebiger grösse daraus, schiebet sie in eine heisse röhre oder bakofen, und läßt sie hübsch rösch baken. Kommen sie aus demselben, so überstreicht man sie so gleich mit butter oder spek, und isset sie warm.

Vierter Abschnitt.

Wie die Erdäpfel zu kochen und als Gemüse zuzurichten?

§. 1.

Köhl von Erdäpfel kräuteriche zu machen, pflüket man das kräuterich von dem stengel ab, wenn es noch etwas jung und nicht erhärtet oder zäh geworden ist, und verfähret damit, wie sonst bey dem kohlkochen geschiehet.

§. 2.

Sollen Erdäpfel nur schlechtweg gekochet werden, so nimmt man nicht die grösten, sondern die mittelmäßige gattung, wäschet sie rein ab, thut sie in einen irdenen topf, giesset darüber frisches brunnenwasser, welches besser als heisses ist, daß

es

es darüber zusammenschlägt, alsdann ans feuer in einen ofen gestellt, und weich kochen lassen. Sie dürfen aber nicht zu viel kochen, dann sonst springen sie auf, und läuft das wasser hinein, das sie schmiericht und ungeschmak machet, wiewol ein wenig zerspringen so wenig schadet, daß vielmehr deren güte daran zu erkennen ist. Sind sie nun nach dieser anweisung gekocht, so kann man das wasser hievon abseigen, und solche auf den tisch bringen. Diejenigen, die noch nicht vom sude zersprungen, werden mit der hand etwas breit geschlagen, damit sie krieslicht werden, hernach abgeschält, die schalen für das vieh aufbehalten, und, eh sie vest werden, wer sie nicht so essen mag, entweder in salz allein, oder in salz, pfeffer und ingwer vermischt, getünkt und gegessen; oder eßig in eine schale gethan, und des nur gedachten gewürzes darein gestreuet, und hineingetaucht; oder:

Wer frische butter hat, die noch nicht gesalzen, der streue nöthiges salz darunter, und etwas hievon auf die Erdäpfel gestrichen, schmekt nicht uneben. Eben so gut schmeken sie auch in fischbraten, oder einer andern schmakhaften brühe eingedaucht. Manche essen die Erdäpfel bey dem gartensalat statt hartgesottner eyer, und versichern, daß sie eben so gut als die eyerdottern hierbey schmekten.

Eben solche beschaffenheit hat es bey krautsalate, der mit speke gemacht worden. Wieder andere reiben meerrettig, und giessen eßig daran,

mengen

mengen auch wol ein wenig zuker darunter, und versichern, daß es nicht nur einen geschmak den Erdäpfeln gebe, sondern auch den magen stärke.

§. 3

Um das holz zu ersparen sind die Erdäpfel auf keinem feuerherde zu kochen, wo es zweymal so viel holz als in einem ofen erfodert, und werden gleichwol nicht auf allen seiten recht weich, sondern einige bleiben hart, andere aber kochen nur halb. Gleiche bewandnis hat es auch, wenn man sie in einer blechernen bratröhre zum kochen sezet.

§. 4.

Die Erdäpfel werden aber um sehr vieles durch einen zusaz bey dem verspeisen verbessert, der sie sowol noch annehmlicher schmekend, als auch verdaulicher machet. Dieser zusaz bestehet theils in einem guten stüke rind- schöpsen- oder schweinenfleische, in dessen brühe sie gekocht werden; theils in einigen gewürzen. Dieses leztere aber bestehet vornehmlich nächst dem salze, in pfeffer, ingwer, alamodewürze und von gartenkräutern, als zwibeln, knoblauch, rokambolen, salbey, petersilien, majoran, saturey und andern mehr.

§. 5.

Ein ander essen hievon zu machen schabet man, oder schälet frische Erdäpfel ab, schneidet

scheiben

scheiben daraus, stekt darunter fleisch, das, wie gebräuchlich, abgewürzet worden, lässet es mit einander weich kochen, und richtet es heiß an. Bey altem fleische, das langsam weich kocht, müssen die Erdäpfel nicht sogleich, sondern erst, wenn man vermeinet, daß das fleisch bald weich sey, nachgethan und gekocht werden.

§. 6.

Auf eine andere art kann es auch so geschehen: Die Erdäpfel werden auf vorige weise geschält und nur in wasser gekocht, und, wenn sie weich sind, dasselbe davon abgeschüttet, dagegen aber fleischbrühe, die abgewürzet, oder geröstet mehl hinangethan, so sind sie fertig. Einige kochen die Erdäpfel nur ordentlich weich, schälen sie ab, und thun die vorher mit geröstetem mehle und majoran zubereitete brühe daran. Man kann auch den majoran weglassen, und unter das mehl zwiebeln rösten, und eßig darunter schütten, so wird es ein saures essen. Oder, man schäle die vorher weich gekochten Erdäpfel, schneide sie in stüken, und thue sie unter das schwarzsauere oder gänseschwarz, so schmekt es nicht übel.

Die Erdäpfel hierzu auf vorher beschriebene art zu kochen, ist keine gute weise, weil zuvieles wässerige daran kömmt, und sie bey dem abschälen vest werden, und von ihrer annehmlichkeit vieles verlieren.

§. 7.

Will man von Erdäpfeln mus oder brey kochen, so werden die Erdäpfel aus obigen geschabt, oder geschälten zu vierteln oder noch kleiner geschnitten, wenn diese zuvor gebührend im wasser weich gekocht sind. Es wird etwas wasser herabgeschüttet, bevorab, wenn man zuviel daran zu seyn vermeinet, sodann recht gequirlt, daß keine broken oder klumpen bleiben, und immerzu mit dem abgeschütteten wasser, oder statt dessen mit heisser guter milch oder fleischbrühe verdünnert, gesalzen, pfeffer und ingwer darein gethan, oder, wenn milch genommen wird, das gewürze bis aufs salz weggelassen, so ist er fertig. So man gute milch statt des wassers oder fleischbrühe gebraucht, hat man eben nicht nöthig, butter oder anderes fett daran zu thun. Ohne diese aber wird mehl oder habergrüze in butter oder fett geröst; auch allenfalls nur butter allein darüber gebrennt oder so hineingethan. Einige schneiden unter die butter zwiebeln oder schnitlauch, und lassen es goldgelb rösten, und thun es hinein; wieder andere salbey, petersilien und dergleichen. Man mag nun nehmen was man will, es schmeket, wie ein jeder es gern hat, daran gut. Man röstet auch zu würfeln geschnittnen spek oder semmeln in heisser butter oder fett, und thut sie hinein. Manche leute bereiten aus den vorher gekochten und abgeschälten Erdäpfeln einen brey, den sie ebenfalls, wie schon erwehnt, quirlen und zubereiten. Ich halte aber dafür, daß sie auf diese weise nicht vollkommen von einander kommen,

sondern, weil sie zubald vest werden, broken behalten. Zudem kochen nur faule köche also, die ihre finger nicht gerne mit der frischen Erdäpfelfarbe besudeln, oder sich sonst nicht zeit nehmen wollen, das ihrige recht zu machen. Aus der stärke oder dem kraftmehle, davon droben im 3ten Abschnitt 4. §. gehandelt worden ist, kann man ebenfalls den allerschönsten weissesten brey kochen, sofern er mit guter milch eingerührt, und in einer blechernen pfanne wie anderer mehlbrey gekocht wird.

§. 8.

Will man eine suppe von Erdäpfeln kochen, die gleich den erbssuppen schmeket, so mache man es also: Wenn das wasser oder fleischbrühe, die man zur suppe nehmen will, gesotten und nach belieben gewürzet worden, so werden vom brey etliche löffel voll hineingequirlt, alsdenn aufs brod gegossen. Im Brandenburgischen schneidet man auch stüker Erdäpfel unter die mit semmel und fleischbrühe gemachte suppen.

§. 9.

Gekochte klöse zu machen, werden die frischen Erdäpfel genommen, geschabt oder geschält, auf einem reibeisen gerieben, und etliche mal, wie schon oben erinnert worden, wol abgebuzet, auch wol durch ein tuch gedruket, hierauf mit mehle doch nicht allzuvest vermischt, sodann gesalzen und mit sudigem wasser oder milch eingerührt. In diesem teig werden im heissen schmalze gerö-

geröstete semmelkröpelein gethan, sodenn in beliebiger grösse in recht siedend wasser eingelegt, und wol ausgekocht, während dem kochen aber etliche mal mit einem kochlöffel herumgedrehet oder aufgehoben, damit sie nicht auf einer seite anbrennen oder nicht auskochen.

§. 10.

Die öfters erwehnte stärke mit etwas mehle vermischt, giebt so schöne klöse, als von purem dinkelmehl selbst.

Kleine klöse, welche sehr schmakhaft sind, können daraus zubereitet werden, wenn man halb Champinion, frische oder trokne nimmt, selbige ganz klar haket, und mit geriebenen Erdäpfeln vermenget, etwas gewürz und eyer dazu thut, und sie nach beliebiger grösse machet, endlich aber in fleischbrühe kochet. Man nimmt auch Erdäpfel, kocht sie in wasser ab, reibet sie alsdenn mit etlichen eyern in einem asche oder topfe, oder kastrolen klar. Von diesem wasser nun machet man kleine klösgen eines eydotters oder welschen nuß groß, leget selbige in die warme rind- oder kalbfleischbrühe, so laufen sie darinnen auf, und werden loker und schön.

Fünfter Abschnitt.

Wie Erdäpfel zu braten?

§. 1.

Man wäschet mittelmäßige Erdäpfel rein ab, leget solche, wenn sie wieder etwas abgetroknet, in eine bratröhre oder blecherne pfanne, und lässet sie gemächlich braten, doch muß man acht haben, wenn sie zu schnappen oder gar zu zerspringen anfangen, daß man sie herausnehme, sonst sie die hize alle zersprengte oder so hart machte, daß sie niemand geniessen könnte. Sind sie herausgenommen, so kann man eine schüssel oder stürze darüber deken, und sie eine weile drunter liegen lassen, so wird der dunst die verdorrte haut erweichen, daß sie sich leicht abziehen lässet. Dergleichen gebratene Erdäpfel sind dem geschmake nach annehmlicher dann die gekochten, weil sie etwas süsser und weniger wässerigt, im gegentheile aber auch nicht so bald zu verdauen sind. Das gewürz hierzu ist allein salz. Sie lassen sich aber auch gut bey gebratenem in der brühe davon eingetaucht essen.

§. 2.

Auf eine andere art bereitet man sie also: Man schabet grosse Erdäpfel rein ab, stekt sie an einen spies, und begießt sie bey mäßigem feuer mit butter so lange, bis sie ausgebraten sind. Stekt man die Erdäpfel in gänse, enten ꝛc. und läßt

läßt sie mitbraten, so schmeken sie fast wie kastanien. Oder Erdäpfel im kastrol gebraten, nebst etwas Charlotten, ist ein gut gerichte. Einige füllen auch tauben, kälber- und schaafsmägen, weiskraut und kohlrabi damit. Erdäpfel unter dem braunkohl mitgethan, schmekt fast wie kastanien. Man kan sie auch unter milch und eyer mischen, etwas semmelgrum hineinreiben, und solches zusammen in einer pfanne mit tauben- schweine- oder anderm fleische braten lassen.

§. 3.

Von Erdäpfeln schnitte oder sogenannte küchlein zu braten, werden die grösten Erdäpfel genommen, abgeschält, und zu diken scheiben geschnitten, gesalzen und in eine heisse bratröhre gelegt, so laufen sie auf wie kuchen. Sind sie fertig, so kann etwas frische butter darauf gestrichen und also gegessen werden.

§. 4.

Pfannenschnize zu machen, kochet man die Erdäpfel erforderlich ordentlich weich, schälet sie ab, und schneidet dünne scheiben daraus, salzet sie, und thut pfeffer und ingwer oder majoran daran, oder, wem es beliebt, auch etwas knoblauch, leget sie alsdann in eine pfanne mit heissem schmalze, gänse- oder anderes zum essen taugliches fett, lässet sie ½ stunde lang oder weniger darinnen abpregeln, so sind sie fertig.

§. 5.

Auf eine andere art gerathen sie also: Es wird fast in allen stüken damit auf die ersterwehnte weise verfahren, nur daß hie anstatt des schmalzes ꝛc. etwas fleischbrühe, schmalzbrey und guter milch gethan wird.

§. 6.

Will man klöse daraus baken, so geht man damit so, wie bey dem breymachen zu werke, nur daß die Erdäpfel nicht so dünne gemachet, sondern nur zerstampfet werden, obgleich knollen darunter bleiben. Nachdem werden bereitgehaltene, in butter oder fette geröste gewürfelte semmelkröpelein oder dergleichen braun gemachter spek hineingethan, und in gefälliger grösse daraus gemacht, die man in einer heissen pfanne, worinnen etwas butter zerlassen worden, hübsch braun bäket. Dieses ist die einige art von klösen aus Erdäpfeln, worzu kein mehl erforderlich ist.

§. 7.

Auf eine andere art ist die zubereitung des teiges in allen stüken gleich, wie bey den gekochten, nur daß man solchen in einer blechernen pfanne, worinnen heisses schmalz befindlich ist, in einem stüke bäken läßt.

§. 8.

Wieder andere mit hefen zu machen, werden ebenfalls frisch geriebene zuvor abgeschälte grosse

Erd-

Erdäpfel genommen, gesalzen, mit mehl vermischt, mit überschlagener milch und hefen eingerühret, darauf man sie in der wärme aufgehen lässet, in einer eisernen pfanne mit schmalze bäket, und kalt isset. Warm schmeken diese klöse nicht so gut, sind auch nicht so gesund.

§. 9.

Erdäpfelsalat wird also gemacht: Man wäschet die Erdäpfel sauber ab, kocht sie im wasser weich, und schneidet sie in scheibgen, lässet sie kalt werden, streuet salz, pfeffer, ingwer und anderes gewürz darauf, und giesset endlich eßig und baumöl darüber, so ist er fertig.

Auf dergleichen art machen einige, welche sommerszeit was erfrischendes essen wollen, kleine fäßlein ein, wozu sie die Erdäpfel aber nicht stark kochen, auch nur die mittelmäßigen hierzu nehmen. Das baumöl wird erst dran gethan, wenn man sie essen will.

Sechster Abschnitt.

Wie Erdäpfel zu Getränke zuzurichten?

§. 1.

Will man Brandwein hievon brennen, so werden die Erdäpfel weich gekochet und zerstampfet, alsdann in das meischfas gethan, da man sie aber, wie sonst gewöhnlich jähren lässet, dar-

auf ferner nach aller bey dem brandweinbrennen üblichen weise damit verfahren wird. Er wird stärker, als vom korne.

§. 2.

Die Erdäpfel zu Caffe zu gebrauchen, nimmt man frischausgegrabene Erdäpfel, und wäschet sie rein, schabet sie ab, und schneidet alsdenn die äussere schale, die das beste am Erdapfel ist, eines starken messerrükens dik herab. Diese schale wird hierauf klein geschnitten und gedörret, und an einem trokenen orte wol aufbehalten. Wenn man nun das getränke zubereiten will, so werden diese schnizgen wie caffebonen gebrannt oder geröstet, dabey man sich aber vorzusehen hat, daß sie weder zuwenig noch zuviel braun werden; darauf man sie malen und kochen mus. Es ist dieses getränk gewiß nicht widerwärtig, wie die erfahrung gelehret hat. Thut man etwas caffe darunter, so wirds das beste caffemaul loben. Wie Herr Hoppe angemerket, so macht selbiger keine wallung im geblüte.

§. 3.

Die Erdäpfel können auch bey der Chokolate genuzt werden, so daß man unter die Chokolate einen löffelvoll Erdäpfelmehl thue, welche solche dik und gallericht machet, dabey die eyer, welche man sonsten dazu nimmt, ersparet werden. Es ist aber zu merken, daß die Erdäpfel, die eine zeitlang im keller gelegen, zum Caffe

und

und Chokolaten nicht gut thun, als die einen ruseinigten geschmak, wie man hier zu lande redet, haben.

§. 4.

Ich will einen versuch mittheilen, den ich mit Erdäpfeln gemacht habe, ob vielleicht jemand belieben möchte, weiter zu gehen, oder andere vortheile wahrzunehmen, und den weg zu etwas neuern bahnen zu helfen. Ich habe einen Erdapfel von 11 loth $3\frac{1}{2}$ quent in der röhre braten lassen, und selbigen, nachdem er gar war, 9 loth $3\frac{1}{4}$ quent schwer, und viel lieblicher als die gewöhnlich gekochten befunden, als welche auch nach dem sude ihre natürliche schwere fast bis auf ein weniges behalten. Da nun das wasser von gekochten Erdäpfeln einen zwar etwas süßlichten doch widerwärtigen schleimichten geschmak von sich verspüren lässet; so zerschnitte ich meinen gebratenen Erdapfel in stüklein, und ließ diese auch kochen, da denn lange nicht mehr so viel widerwärtiges als bey dem gekochten, sondern noch dagegen mehrere süsse befand. Das sediment blieb veste auf dem boden liegen, und die farbe war einem mittelmäßigen thee gleich. Sollte es nun nicht angehen, daß man endlich aus Erdäpfeln ein getränk auch noch erfände? Liesse man z. ex. frisch ausgegrabene Erdäpfel braten, hernach schälen, die schalen davon, wie vorher gedacht, klein mahlen, vermengte selbige mit einer proportionirlichen quantität gemahlnen gerstenmalze, liesse selbiges unter einander kochen, und corrigirte es

mit hopfen, so käme es bey dem ersten versuche nur auf einige maas malz an, und da würde ein verständiger der Bierbrauerey vermuthlich nach seiner wissenschaft den besten ausschlag ohne beträchtlichen schaden, wenn es ja mislunge, geben, oder so es sich einiger massen thun liesse, weitere versuche und bessere und gründlichere vortheile an handen geben können.

§. 5.

Als einen Anhang zu diesem Hauptstük will ich nachfolgendes, aus Leonhardi Fioravanti, Medici von Bononia Physica, das ist, Experienz und Naturkündigung; 8vo. Frankfurt am Mayn 1618. II. Buch 261. s. mittheilen:

Von dem Syrup von Erdäpfeln das *VII.* Kapitel: „Die Erdäpfel sind rund von gestalt, wachsen in der erde, daher sie denn auch „ihren namen haben, sind einer hizigen complexion, und den blöden mägen sehr erspriestlich, „befördern den harn, zerbrechen den stein, und „helfen der däuung; und die sie zu essen im gebrauch haben, denen mangelt es nimmer am appetite. Einen Syrup davon zu machen bedarf „keiner grossen mühe und kunst; denn man nimt „diese äpfel oder wurzeln gereiniget 4 ℔. melissen „1 ℔. cardobenediktenwasser 8 ℔. läßt es alles „mit einander so lang süden, bis von allem mehr „nicht als 3 ℔. überbleiben, seiht und prest es „nachmals hart und eng durch, machts durch „das filtrum oder ein wüllen tuch lauter, hilft „ihm

„ihm nach art und anweisung der kunst zu der
„konsistenz eines Syrups, thut zu einem jeden ℔.
„desselbigen 1 quintl. destillirt honigwasser und 1
„loth aqua vitæ hinzu, lässet es endlich mit ein
„wenig bisam und rosenwasser aromatiziren. Es
„ist ein solcher Syrup, der nimmermehr verdirbt:
„Denn diese wurzeln haben die natur, daß sie
„keine corruption annehmen. Er dienet zu allen
„innerlichen gebrechen, denn er resolviret alle böse
„qualität, reiniget das geblüt, giebt anreizung
„zur unzucht, und hat sonst viel tugenden mehr,
„welche ich selbst von ihm gesehen und probiret:
„Und sonderlich, als ich in Hispanien an des Kö-
„nigs hof war, curirte ich viel unheilsame krank-
„heiten damit. Und wenn es die noth erfordert
„den menschen zu purgiren, macht ich ihn zu ei-
„ner purgation, wie gleichfalls auch in erfor-
„derung des schweisses zu einer schweißtreibenden
„arzney, richtet ihn also, wie ich selbst wollte,
„und, nachdem es die gelegenheit erforderte, und
„befand ihn auch allzeit gut und zu allen sachen
„dienstlich. Man nimmt sein allwegen 4 loth zu-
„mal ein wenig warm ein, zum wenigsten eine
„stunde darauf gefastet, und isset keine früchte
„und zur fäulung geneigte speisen, denn solche
„verhindern ihm seine wirkung. Welche ihn wol-
„len machen purgiren, die nehmen Sennesblätter
„und Engelsüß, lassens ein wenig in wein süden,
„vermischen 4 loth dieser brühe mit gleich so viel
„Syrups, trinkens also mit einander vermischt
„ein wenig warm gemacht ein, und legen sich
„hernach zwey stunden auf ein beth zu ruhen,

„wer

„wer schlafen kann, dem ist es soviel desto besser.
„Er heilt, viele tage also gebraucht, alle schmerzen,
„schaden, grind und andere dergleichen gebre-
„chen, sie seyen so groß und heftig, als sie im-
„mer wollen, und hilft dem menschen wiederum
„zu seiner gesundheit.“

Siebenter Abschnitt.

Von Nuzung der Erdäpfel bey Pro-
feßionen.

§. 1.

Zu dem nuzbaren der Erdäpfel gehöret auch, daß man angefangen, weil diese frucht ebenfalls eine säure in sich hält, welche das eisen angreift, diese statt des korns zum blechverzinen zu gebrauchen. Wodurch mit der zeit nicht nur sehr viel korn ersparet werden wird, sondern das verzinte blech um einen wolfeilern Preis zu erlangen seyn dörfte. Wie nun aber hierbey zu verfahren, lehret die im Leipziger-Intelligenzblatte des 1765. 5. stüke eingedrukte „Beantwortung der im 46. „stüke des vorigen jahres beschehenen anfrage, wie „statt des Rokens bey verzinung derer bleche eine „andere beize substituirt werden könnte.

„Bey verzinung derer löffel werden von de-„nen löffelmachern zu Beyerfeld und dasigen ge-„gend, schon seit acht jahren anstatt des rokens „(welcher meistens aus Böhmen ins land geführt „werden muß) die im lande nicht nur mit gros-

„sem

„sem nuzen, sondern auch in menge zu erbauen. „den Erdäpfel zur beize angewendet, und befin„den sich sehr wohl dabey.

„Daß aber die Blechzinner auf denen ham„merwerken sich deren nicht bedienen wollen, möchte „wohl in ihrem eigenen privatvortheil beruhen, „und die ursachen diese seyn: weilen sie gewohnt „weisses brod zu essen; so wollen dieselben 1) nicht „gern das weisse mehl, welches sie bey schrotung „des rokens herausnehmen und zum brode anwen„den, entbehren, 2) vermuthlich sich nicht gerne „der beschwehrung der koch- und stampfung mit „denen Erdäpfeln aussezen, und 3) auch vielleicht „denen hammerherren den daraus zu ziehenden vor„theil nicht vergönnen, als welche ohne diß dem „willen sothaner leute nachgeben müssen, wenn „sie sich der gefahr willkührlichen schadens nicht „aussezen wollen. Da es doch in der hauptsache „mit denen löffelverzinnern übereinkömmt.

„Mit der zurichtung der Erdäpfelbeize wird „folgendergestalt verfahren:

„Man nimmet anstatt 1 dresnerviertel ro„ken, 1½ dresdnerviertel Erdäpfel, wäschet sol„che reinlich ab, thut sie in einen kessel oder topf, „lässet sie kochen, sodann seiget man das wasser „davon ab, zerstampfet sie mit einem dazu gemach„ten holze, und vermischet solche mit nöthigem „sauerteig und laulichtem wasser. In 10 bis 12 „stunden ist solches zum löffeleinwerfen schon sauer „genug, und beizet eher als die rokenbeize.

„Was

„Was nun hieraus vor ein vortheil zu ziehen, „ist leichte einzusehen, da der dresdnerscheffel Erd„äpfel bey wohlfeilem rokenpreis allhier à 12 bis „14 g. zu haben, und niemals über das alterum „tantum ansteiget. Der dresdnerscheffel roken „aber in hiesiger gegend nicht unter 2 rthlr. zu „stehen kömmt, und bis zu 5 bis 6 rthlr. jezu„weilen ansteigt."

§. 2.

Gleichsam im vorbeygehen will ich noch einen handwerksvortheil einiger weber, der in diesen Abschnitt miteinschlägt, offenbaren. Sie nehmen nunmehr zu ihrem sogenannten schlicht, die das garn desto besser haltend macht, anstatt des vormals dazu gebräuchlichen mehls, gekochte und gequirlte Erdäpfel. Und es hilft, denn es geben nicht viel Erdäpfel auf ein pfund, und sind nicht den zehnden theil so theuer als ein pfund garn.

§. 3.

Das schöne weisse und klare Erdäpfelmehl mit wasser angefeuchtet, auf fettfleken in kleidern gewischet, und troken werden lassen, nimmt die fleken viel besser, als alle erdhafte flekkugeln weg.

§. 4.

Sogar den gelehrten und dem, der mit der feder umgehet, oder auch wer nur was einzurüken hat, können die Erdäpfel dienen. Auf diesen

und noch weit ausgebreitern einfall gerieth hiesiger Rektor Longolius bey gelegenheit seiner Abhandlung von einer papiernen urkunde, welche alle bisher bekannte an alter übertraf, die er im Jahre 1762. in druk ausgehen lassen, auch in der altdorfischen Bibliothek der gesammten schönen Wissenschaften, I. Bandes III. St. 275. folgend. s. und IV. St. 354. folg. II. Bandes VI. St. 177. folgend. s. und der fränkisch. Samml. XXXVII. St. 76, folgend. s. weiter erläutert hat. Unterdessen daß seinem vorhaben allerhand hindernisse aufstiegen, gelang es dem weltberühmten Hrn. D. Schäfer besage seiner ausgegebenen Versuche Papier zu machen. In der neuern derselben und dessen I. Hauptst. läßt er sich also heraus: „Erdäpfel, „oder Grundbirnen, scheinen im ersten anblike „wohl nichts von dem an und in sich zu haben, „welches jemanden auf die gedanken, Papier dar„aus zu machen, bringen könnte. Und gleich„wol lässet sich wirklich, und zwar sowohl aus „der äussern schale als aus dem innern mehlartigen „fleische, ein nicht unbrauchbares Papier machen. „Ich kann dergleichen doppeltes Erdäpfelpapier „jedermann vorlegen; ob mir gleich die derma„lige jahreszeit nicht erlaubet hat, davon soviel „verfertigen zu lassen, als ich solche diesem Ban„de einzuverleiben gebrauchet hätte.“ Wie er weiter damit gekommen sey, lehret hiebey folgender Auszug seiner handschrift unter dem 1. Septembr. 1766. „Was dero verlangen wegen „des Erdäpfelpapiers betrift; so werden sie aus „beyliegendem muster selbst erkennen, daß ich es

„vor dem jahre nur grob bearbeiten lassen. Da „ich aber in einichen wochen wieder hand anlegen „lassen werde, so hoffe, es solle besser ausfallen, „so daß ich solchen einem gegen ende dieses jahrs, gel. „G. herauskommenden Band werde einverleiben „lassen. Die art, wie ich bisher verfahren, ist „sehr einfach. Ich habe die schalen abschälen las„sen, solche einige tage im wasser etwas faulen „lassen, und solche hernach 24 stunden in kalch „gebeizet, und endlich in meine stampfe gebracht. „Und diß ist die ganze verfahrungsart. Was vor „wege ich aber künftig einschlagen werde, um „besser zum zweke zu kommen, kann ich in wahr„heit selbst noch nicht sagen. Zumalen mir schon „wahrscheinlich ist, daß sich aus diesem gewächse „eine solche durchsichtige papierart machen lässet, „als die Japaner zu ihren blumen verfertigen. „Allein es kömmt noch auf versuche an. “

§. 5.

Einen noch besondern umstand darf ich nicht unberühret lassen. Es ist bekannt, daß bey viel krankheiten die wenigsten speisen von den ärzten als eßbar zugelassen werden wollen. Da hingegen stehet in dem 370. Stüke des Arzts, von D. Chittiks angegebenen mittel wider den Stein, wo er zugleich alle arten der speisen benennet, die bey der cur vermieden werden sollen, sind die Erdäpfel und Kartoffeln doch ohne fett zu genies„sen erlaubet.

Achter Abschnitt.

Was für Nuzen die Erdäpfel bey dem Viehe leisten?

§. 1.

Bey den Pferden.

Bis hieher ist allhier jedermann in den gedanken gestanden, der nuzen der Erdäpfel erstreke sich bey dem Viehe nur auf Rind- Schwein- und Federvieh. Allein nun weiset ein aufmerksamer hauswirth in den Dresdner gelehrten Anzeigen von dem Jahre 1757. 4ten St. auch die art an, wie man sie mit nuzen bey den Pferden gebrauchen solle. Denn daselbst heißt es: „Inzwischen „gedenke ich noch, daß ich die Erdäpfel als ein „gutes winterfutter für die Pferde befunden habe, „wenn man sie nicht allzuweich kochet, klein zerstampfet, und haber und halb Erdäpfel mit dem sonst „gewöhnlichen masse der hekerlinge vermenget und „futtert, daß man alsdann die hälfte des habers „ersparen kann. Zur sommerszeit habe ich mich „noch nicht dergleichen futter bedienet.“

§. 2.

Bey dem Rindviehe.

Allem Rindviehe dienen die Erdäpfel zu einer sehr nährhaften fütterung, und sind besonders vortheilhaft bey der mastung desselben zu gebrauchen,

wenn man sie stosset, und mit, auch ohne halm, doch nicht gar zuviel auf einmal, sondern des tages öfters, und, welches wohl zu merken, ordentlich zu gewissen stunden dem viehe zu fressen giebet. Wird aber trebern oder brandweinbrennig darzu gemischet, so ist es noch besser, doch muß allezeit etwas troknes futter von heu darauf vorgelegt werden. Das mastvieh nimmt davon mehr als von allem andern futter zu; bekömmt ein angenehmes fettes fleisch und sehr gutes unschlit davon. Ist jemanden an gesunden Kühen gelegen, die viele butter und milch geben sollen, der futtere solche mit Erdäpfeln.

§. 3.

Bey den Schaafen und Geissen.

Diesen bekommen sie ebenfalls sehr wohl, wenn sie entweder gestossen oder in runde scheiblein zerschnitten mit und auch ohne habern gegeben werden, imgleichen den Kühhasen, die man wider mäus und ratten in den ställen herumlaufen, und das herabfallende futter geniessen lässet. Und diese kost verschmähet auch nicht die Antilope Grimmia, eine art thiere, welche zwischen die Hirsche und Ziegen zu sezen: von jenem hat es die gestalt, von diesem aber die hörner.

§. 4.

Bey den Schweinen.

Den Schweinen werden sie gekocht und mit den händen zerdrukt, oder auch gestampft, mit ge-

geschrotener gerste oder haber, oder mit kühmilch vermischt zu fressen gegeben. Sie machen selbige sehr fett, und geben weissen spek und schmeer, vielmehr und besser als vom getreide und schrote alleine.

§. 5.
Bey Hunden und Kazen.

Diese fressen selbige ebenfalls gern, wenn sie gekochet sind, und sogar die abgezogenen schalen.

§. 6.
Bey Federviehe.

Dasselbe wird gleichergestalt damit gefüttert und gemästet, doch mit dem unterschiede, daß Gänse und Enten selbige auch roh, nur klein geschnitten, Hüner, welsche Hüner, Kapaunen, Tauben und dergleichen hingegen selten roh, wohl aber gekocht und zerdrukt desto lieber fressen.

§. 7.
Bey Canarien= und andern Vöglen.

Diesen mischet man gekochte und klein gehakte Erdäpfel unter den hanf.

§. 8.
Bey Fischen und Krebsen.

So gar die thiere im wasser, als die Karpfische, fressen gekochte Erdäpfel, und werden fett

davon. Wie ich denn einen gewissen bauersmann gekennet, und mit augen gesehen habe, daß er seine in der winterhaltung befindliche Karpfen damit gespeiset und davon gebracht hat. Eben so erhält man auch die eingestellten Krebse. Man kochet aber die Erdäpfel vorher, ehe man sie ihnen zur fütterung in den behälter wirft.

§. 9.

Vom Kräuterich.

Endlich muß ich noch des Krautes oder Kräuterichs davon besonders gedenken. Dieses wird nun zu ausgange des augusts, wenn es abgeblühet hat, abgeschnitten und für das vieh verfüttert. Einige hauswirthe aber, die eine solche menge haben, daß sie nicht alles grün verfüttern können, sammeln dasselbige, und dürren es, und legen es also dem viehe vor, oder brühen es unter die süde ein. Wieder andere stampfen es, wenn es noch grün ist, mit daran befindlichen grünen äpfeln klein, machen solches mit ein wenig salzwasser in fässern und tonnen ein, und verfüttern es in dem vorwinter mit nuzen.

§. 10.

Vom lächerlichen Gebrauche der Erdäpfeln.

Als einen lächerlichen nuzen der Erdäpfel füge bey, daß in hiesigen gegenden manche leute um die Weyhnachtszeit grüne fichtenbäume in die stuben bringen, und selbige mit vergoldeten Erdäpfeln

äpfeln puzen lassen, um den kindern eine gestalt von paradeisäpfeln vorzuspielen. Eben so lächerlich war es, da jener galante Herr, der seine von der Mama auf die Universität mitbekommene sakuhr vertändelt, die kette davon an den uhrbeutel bevestigte, anstatt derselben aber einen Erdapfel hineinstekte, und eben so groß damit, als zuvor mit der uhr that. Nur schade! daß seine landsleute, die dieses wußten, ihn so oft nach der stunde fragten. Er entschuldigte sich zwar: Seine uhr seye nicht aufgezogen. Allein einer derselben spottete; Steken sie, sagte er, selbige nach der Messe Jubilate in ihren rechten ort, so werden sie bald wieder junge zum fernern pralen auf ihr alter bauen.

§. 11.

Einen vermuthlichen und höchstwahrscheinlichen nnzen versprechen mir meine erbauten Erdäpfelkerne. Denn so viel mir bewußt ist, so hat noch niemand darauf gedacht, oder sich dieselben zu erhalten so viel mühe, als ich nach den 9 folg. §. 3ten Abtheilung gegeben. Darum nenne ich sie meine. Da nun aber dieselben nach oben beschriebener art gar leichte und zwar in menge ohne alle unkosten zu erlangen sind, so ist es nicht nur um die neugierde zu thun, was etwa davon für früchte entstehen möchten; sondern das, was mir vorizt am beträchtlichsten scheinet, ist ihre reiche öhlichkeit. Ich bin gewiß versichert, daß wenn man erst den rechten nuzen einsiehet, und die erharschten grünen Erdäpfelein, die oben an dem stok wachsen, sammelt, und bisher für nichts ge-

achtet worden, sondern verfaulet sind, daß man diese mühe mit einem guten und nüzlichen öhle wird vergolten befinden.

Zehente Abtheilung.

Von der Erdäpfel Mängeln.

§. 1.

Ein jeder Leser fodert mit billigkeit von seinem Schriftsteller aufrichtigkeit. Er soll ihm das, wovon er schreibt, so weit es gut ist, auch gut, und das, was daran fehlerhaft ist, auch fehlerhaft angeben. Er kann mit gröstem rechte verlangen, daß man ihn weder um das gelt, das er für übertünchte nichtswürdigkeiten ausgeben soll, noch weniger um die zeit, die er aufs lesen einer gepuzten mißgeburt eines erfrornen gehirns wenden muß, so schlechterdings bringen sollte. Dagegen so ihn ja ein verführerischer titel getäuschet, so hat er fug, einen unnüzen Schriftsteller zu zwingen, daß er die rache eines gerechten urtheils, nach welchem solche blätter als verachtuugswürdig erkläret und mit ekel von der hand geschmissen werden, nur gedultig und mit scham zu ertragen habe. Wie viele aber versehen hierinnen die unpartheylichkeit! Gar leicht wird ein mensch von seinem gegenstande gar zu schmeichlerisch zu schreiben eingenommen, wenn ihm seine dabey gehabten einfälle die eigenliebe rege machen, darinnen er sich selber gefällt. Aber eben so leicht wird ein anderer

derer ohne seltsamen grund alles widersprechen, und solches verwerfen, wenn er nur durch ein- oder andern umstand dawider aufgebracht ist, auch ohne sattsame prüfung.

§. 2.

Der Brief eines Ungenannten ist oben eingeschaltet worden, in welchem er die Erdäpfel zu einem rechten Manna machen will. Und izo will Cordati Sinceri kurze Anmerkungen über obiges Schreiben beyfügen, und es dem Leser zur beurtheilung heimgeben: „Man ist allemal denjenigen „verbunden, welche ihre erfahrung, so zu eini„gen vortheilen im menschlichen leben gereichen, „gemein machen wollen, insonderheit, wenn sie „eigene experimente zum grunde sezen, alsdann „man mehr als zehnmal so viel angeführten stellen „geschriebener bücher zutrauen kann. Eben dieses „wollen wir gern von gegenwärtiger Schrift ge„stehen, welche der Autor aus eigener erfahrung „aufsezet. Nur muß man zugleich bedauern, daß „er sich etwas allzusehr in seine Erdäpfel verlie„bet, so daß ich glaube, weil man von den gu„stibus nicht eben disputiren kann, er werde we„nig approbation finden. Denn ich bin versi„chert, daß sich ein bauer bey einem stüke brodt „und käse besser als bey einem grossen topfe voll „Erdäpfelmus, so ohne fett abgemachet ist, befin„den soll, da über dem die Artoffeln, wie sehr „sie auch der Autor herausstreichet, und Manna „und Himmelbrot nennet, in der wenigsten leute „munde so süsse und delikat schmeken, als er vor„giebt. Hingegen gestehen die meisten, welche

„sie gekostet, daß sie fast noch einen widerlichern
„geschmak haben, als die weissen mit der rothen
„schale, und eben sowol blehungen verursachen,
„wie jene, welches ich selbst sowol wie andere
„bezeugen kann. Würde derohalben wol der beste
„nuzen in der mastung und stärkmacherey bestehen.
„Wenn man aber bedenket, daß durch gute dün-
„gung und sehr mühsame zubereitung des feldes,
„wie der Autor zu seinen Erdäpfeln verlanget,
„das beste korn zu erlangen, so würde es meines
„erachtens lächerlich seyn, Artoffeln zu bauen,
„um brod und nahrung davon zu erlangen, da
„man doch mit ungleich weniger mühe korn er-
„halten kann. Zu geschweigen, daß man erst
„die scheuren und kornböden einreissen müßte, und
„an deren statt keller und gewölber bauen, die
„Erdäpfel vor fäulniß und froste zu bewahren.
„Da sich über dem die Artoffeln nicht über ein
„jahr conserviren lassen, und dahero, wenn etli-
„che jahre mißwachs einfiele, die guten Erdä-
„pfelschluker hungern müßten; korn aber sich viele
„jahre bey einer reichlichen erndte zu künftigem
„mangel aufschütten lässet, weder von froste noch
„kälte verdirbet; so wird es wohl das gewisseste
„seyn, bey der alten art, brod zu machen, zu
„verbleiben; der mastung wegen aber so viel dün-
„ger und mühe anzuwenden, wird einen accura-
„ten Oekonomum auch nicht rathsam dünken,
„weil Bohnen und Wiken, ingleichen Stoppelrü-
„ben und Mährrüben, beydes weniger erfordern,
„und Schweinvieh, ingleichen Gänse, welche man
„auf die stoppeln treibet, werden eben auch fett,
„ohne

„ohne daß man etwas anders dazu anwenden dürfe, als dasjenige, was man sonst nicht zu nuze machen kann. Und ich glaube nicht, daß man das Erdäpfelkraut, sonderlich heckerling davon zu schneiden, in mist zu streuen, noch die häuser mit zu deken, brauchen kann, wozu man sonst stroh anwendet, es müßte dann seyn, daß im Vogtlande eine ganz andere lebensart wäre, wie hier oder anderwärts. Was die stärkmacherey belanget, so sollte dieses noch wohl die beste nuzung seyn, weil man damit so viel Weizen ersparen könnte, und diese schöne frucht, die Gott zu unserer nahrung wachsen lassen, nicht so liederlich verderben dörfte, wozu, wie mich deucht, die Erdäpfel gut genug wären; ob aber unser delikates Frauenzimmer, welche gern ihr leinen zeug recht weiß haben wollen, auch damit zufrieden seyn sollte, zweifle fast, weil sie, wenn sie die Erdäpfelstärke gegen die von Weizen gemacht halten werden, einen merklichen unterschied an der farbe finden dörften, da jene etwas stark ins gelblichte fällt, diese aber den schnee an weisse beschämet. Ein gleiches könnten auch die jungen Galanthommes (alte leute endlich werden wohl fünfe lassen gerade seyn) vorbringen, denen die mode ihre perruquen mit gelbem puder zu bestreuen eben so abgeschmakt vorkommen würde, als die gewohnheit der leute in Guinea, welche vor der Europäer ankunft ihre haare mit goldstaube puderten. Woraus endlich zu schliessen, daß der vorschlag des Autoris zwar gut gemeinet, aber nicht zum besten getroffen

„sey, wenn man ganze stüker landes von 8 bis „10 meilen lang und breit mit Erdäpfeln be„pflanzen wollte, und dadurch viel tausend men„schen ihren unterhalt verschaffen sollte, weil man „eben dieses durch korn ohne so viel mühe und ko„sten, welches über dem eine weit gesündere, ve„stere und nährhaftere speise zuwege bringen kann. „Indessen wollen wir keinem hausvater abrathen, „einen theil seines krautgartens zur pflanzung der „Artoffeln anzuwenden, weil sie ein gutes zuge„müs, wenn sich nur die leute einmal an den et„was widrigen geilen geschmak gewöhnet, abge„ben können.“

§. 3.

Nach meiner wenigen einsicht haben die Erdäpfel, an und für sich selbst betrachtet, keinen fehler, sondern sie sind ihrer art nach vollkommene früchte. Wenn man sie aber mit andern gewächsen vergleichet, oder sie in gewissen verhältnissen ansiehet, so haben sie ihre mängel. Das ist also nur zufällig, wenn sie ins verhältnis mit etwas anderm gesezet werden. Welches geschöpfe ist aber, das nicht diese art habe?

§. 4.

Auf diese weise nun könnte als ein fehler der Erdäpfel angesehen werden, daß sie in Europa, und also auch bey uns, so gar leicht vom froste gerühret und zu fernerem gebrauche untüchtig gemachet

machet werden y). In diesem stüke sind sie freylich zärter als alle andere baum- und erdenfrüchte. Aber gehet es nicht auch den Bohnen und Gurken so, die man doch um deswillen auch nicht verachtet.

§. 5.

Nur ein mittelmäßiger reif erharscht ihr kräuterich, daß es als gebrühet aussiehet, und, sofern es nicht sogleich selbiges tages durch regen wieder ausgefrischet wird, so ist es in 24 stunden braun und verwelket, worauf es bey feuchtem wetter faulet, oder bey trokenem verdorret. z).

§. 6.

Eben so sind die Erdäpfel auch beschaffen. Werden sie an einem frostigen tage ausgegraben, und nur eine stunde auf dem felde gelassen; so sind sie gut gewesen. So gar des winters in kellern oder gewölbern werden solche, wenn die kälte überhand nimmt, und sie nicht mit strohe bedeket worden sind, auch sogleich vom froste ergriffen,

---

y) Indessen käme es noch auf einen versuch an, ob nicht eben die gefrornen Erdäpfel, weil sie dadurch ungemein süsse werden, sich zu einem getränke besser bequemten. Die Natur, in ihrem ganzen betrachtet, ist erst unser bester lehrmeister, wenn wir auf alle ihre schritte merken.

z) Dagegen aber zeitigen die kerne in den Aepfelein desto eher, und wären so mitnicht zu verachten.

griffen, daß zum wenigsten die äussere schale davon harschet.

§. 7.

Man siehet es ihnen aber, zumal wenn sie wieder aufgethauet sind, nicht an; sondern man wird es entweder, wenn sie gekocht worden, da sie süßlicht schmeken, oder wenn sie eine zeitlang liegen, da sie zu faulen beginnen, wie denn das wasser häufig davon wegtropfet, erst gewahr.

§. 8.

Sie taugen alsdenn zum essen für die menschen gar nichts mehr, und müssen zur noth nur dem viehe gegeben werden. Zum steken sind aber erfrohrne Erdäpfel völlig unbrauchbar, weil sie nicht auskeimen, sondern verfaulen. Bleiben erfrohrne Erdäpfel lange liegen, so faulen sie, und steken die andern auch an, daß sie ebenfalls faulen.

§. 9.

Der zweyte fehler ist, wenn Erdäpfel inwendig höhlungen haben. Dieser fehler aber ist nicht allen, sondern nur den grossen, und zwar meistens alle jahre gemein. Die mittelmäßigen und kleinen hingegen sind selten damit behaftet.

Nach vielen versuchen stehe ich in der vermuthung, daß diese höhlungen, die wie ein kreuz oder auch dreyekicht zersprungen, und etwas braun aussehen, und mit der nächsten anlage, die ganz

schmie-

schmierig sind, bey dem essen herausgeschnitten und weggeworfen werden, von den vielen keimen oder sprossen, und derselben zuweit ausgetheiltem safte herrühren. Denn man hat mir einige grosse Erdäpfel auch ohne solche höhlung oder sprung gezeiget; da dann sogleich wahrgenommen, daß nicht viele grüblein oder tülklein, an welchen die saamwurzeln hervorsprossen, also auch nicht so viele wässerigte stark treibende theile daran wahrzunehmen gewesen.

§. 10.

Ein weit wichtigeres gebrechen ist der brand der Erdäpfel. Er bestehet in einer verderbung der säfte, und erstreket sich entweder über derselben ganzen körper, welches aber nicht allzuoft geschiehet, oder nur über die innere griesliche massa, welches am gewöhnlichsten ist. Sie sehen sodann, weil sie rohe sind, braun oder schwärzlich, wenn sie aber gekocht werden, röthlich dunkelgrau aus. Es fehlet da dem Erdäpfel die wässerigkeit. Dagegen findet sich eine erstokung oder vermoderung, wie ein verschimmelter, verschrumpfter mist an sich hat, jedoch viel vester, und diese gibt bey manchen sogar einen sehr widrigen gestank von sich. Dieser brand könnte auch in den sichtbaren oder unsichtbaren eingetheilet werden.

§. 11.

Sichtbar ist derjenige, der sich an den frischen, oder besser zu reden, ungekochten Erdäpfeln

pfeln, wenn man die haut von ihnen abnimmt, findet, weil er bey diesen an den seiten in vorhergedachter farbe sogleich erscheinet.

§. 12.

Unsichtbar aber ist er sowohl an frischen als gekochten Erdäpfeln, wenn er nur inwendig stekt, und fället er bey leztern, wenn man sie zerdrükt, in ganzen kleinen bälgen heraus.

§. 13.

Die ursache des brands mag wohl ein heisser sommer, oder das allzutrokne wetter seyn, weil er sich in dürren jahren am meisten findet. Denn, wenn es lange nicht regnet, und der viele mist, darein die ausgestekten Erdäpfel gemeiniglich gelegt werden, sie allzusehr erhizet, die nöthige feuchtigkeit, worinnen der Erdäpfel vornehmstes wesen bestehet, zu lange aussen bleibet; so verwimmert der andere grieslichte theil in ein gar zu vestes wesen, das die wachsenden fäsergen vertroknet, und eine entzündung verursachet. Theils alte bauersleute wollen diesen brand der schaafdunge oder der unrechten stekzeit zuschreiben, und dagegen versichern, daß, wenn das steken im abnehmenden monde und zeichen des krebses oder steinboks geschehen, kein brand zu befürchten sey. Bey vermischter witterung glaube ich es selber; aber sollte diese fürsicht sich denn auch auf dürre jahre erstreken? Ich zweifle fast. Doch wegen der hizigen schaafdunge lasse ichs unentschieden.

§. 14.

§. 14.

Bisweilen gibt es auch einen jahrgang, in welchem die Erdäpfel wurmicht werden. Dieser fehler aber ist überaus selten, und eigentlich nicht in ihnen zu suchen, sonst hätten sie auch die schuld zu tragen, daß wilde schweine sie aufwühlen, oder die ratten und mäuse, wenn sie sonsten nichts haben, selbige auffressen. Jedoch habe ich dieses nicht verschweigen wollen. Diese würmer sind braun, nicht allzulang, haben viele gelenke, und vorne zwey schnurren oder krazende gewehre, womit sie aushöhlern.

§. 15.

Wenn sie häufig ohne zurichtung oder zusaz genossen werden, verursachen sie bey etwas schwachen naturen ein grosses drüken und quälen im magen. Bey den gekochten ist es etwas erträglicher als bey den gebratenen. Man wird die ursache, sofern man auf die Erdäpfel nur gehörig acht hat, auch leicht errathen. Denn da bey dem kochen weniger und bey dem braten ihre natürliche wässerigkeit fast meistens herausgezogen wird nach des 6ten Abschnitts 4. §. so bleiben alleine die vesten theile zurük, welche auch, so bald sie erkalten, noch derber werden. Isset man nun Erdäpfel, ohne oder nur ein wenig brod darneben zu geniessen, so sezen sie sich in dem magen so dichte auf einander, daß die verkochung dadurch schwer gemachet und merklich gehindert wird. Daraus folget bey starken naturen, und leu-

ten

ten die mit schwerer arbeit umgehen, eine neu unbequemlichkeit, nemlich, daß da sie die verdauung zwar erzwingen, sie hingegen auch die därmer sehr weit ausdehnen, und sie, wenn die Erdäpfel im sommer überhaupt aufhören, oder auch bey der abwechselung in den wochentagen bey dem täglichen essen von andern speisen und gemüsern ganz unersättlich sind, indem einmal der magen gelindere speisen leichter verdäuet, und die leeren weiten gedärme auch vielmehr zu ihrer erfüllung erfodern, deswegen sie hernach immer das maul voll brod haben wollen, oder, wo das fehlet, über anhaltenden hunger klagen. Wie denn solche leute, die taglöhner und handarbeiter halten müssen, mit grosser unbequemlichkeit erfahren.

§. 16.

Bey dem brandweinbrennen von Erdäpfeln ist auch anzumerken, daß dieser brandwein sich mit einem besondern geschmake unterscheide, nicht so rein als der wein- und kornbrandwein ausfallen, und nicht wohl zu arzneyen gebraucht werden könne; im haushalten aber dennoch wohl zu nuzen sey.

§. 17.

So gar beym viehe zeiget sich die unverdaulichkeit der Erdäpfel, indem es damit, als einem gar zu schweren futter, leicht überfüttert wird, so daß es hernach etliche tage kein futter ansiehet, auch wohl gar darauf gehet. In den Erlangi-

schen

schen gelehrten Anmerkungen von dem jahr 1757. VIII. St. 71. s. befindet sich eine hieher einschlagende Beobachtung mit diesen worten: Rinteln, „Herr Professor Ziegler hält dafür, die Erdäpfel „verursachen zähe säfte. Item, unter die ursa„chen der zähen säfte wird besonders der häufige „genuß der Erdäpfel auf der 25. seite gezählet. „De Sarcomate curato & summopere admirando.“

§. 18.

Daß nächst dem die Erdäpfel viele säure im magen erzeugen, ist aus der erfahrung mehr als zu bekannt. Man wird dieses gleichfalls am Erdäpfelbreye, oder, wenn sie in fleischsuppe gekocht sind, bald gewahr, wenn ein dergleichen gekochtes zugemüse, und besonders an etwas warmen orten stehet: denn da fänget es an jäschtig obenher zu werden, und gleichsam zu gähren, die aufsteigenden bläsgen mit einigem wasser machen auch, daß die Erdäpfel ihre gelblichte farbe verlieren, und ganz weiß ekelhaft aussehen, und einen säuerlichen widerwärtigen geschmak kriegen.

§. 19.

Die mit den Erdäpfeln angestellte versuche bekräftigen überhaupt, daß sie eine säure enthalten, welche sich aber bald verlieret, und in eine fäulnis verwandelt. Nur eines geringen beyspiels zu gedenken; so werden die frisch zerschnittenen Erdäpfel, wenn sie mit heissem wasser übergossen, und an einen mäßig warmen ort gestellet werden,

den ersten tag einen ziemlich säurenden geruch von sich geben, nach verlauf mehrerer tage aber ungemein übel faul zu stinken anfangen. Es sondert sich ein klebrichter schleim ab, der unendlich viel bläsgen aufwirft und jährend wird, die schweren erdigten theile aber überziehet, bis sie sich auch von einander getrennet, und zu einem brey oder mus worden. Diese nach ihren theilen aufgelösten Erdäpfel, wenn sie auch verkochet, gebraten, und auf allerhand künstliche art zugerichtet worden, erfodern dennoch einen guten magen, weil sie ungemein schwer und klebricht sind, und daher schleim, blähungen und unreinigkeiten erzeugen, aber auch zugleich eine schärfe in das blut und säfte bringen. Wenn sie also noch dazu von solchen personen häufig gegessen werden, die ohnehin zur milzbeschwerung, gliederreissen und dem damit verbundenen ungemach geneigt sind, oder viel sizen und wenig bewegung haben, müssen sie viel unheil zuziehen, da sie hingegen den landleuten, handwerkern und taglöhnern, welche durch starke arbeit die verdauung befördern, und das schädliche vermittelst der häufigen ausdünstungen wieder fortjagen, am alleranständigsten sind.

§. 20.

Endlich will ich noch eines fehlers, der aber nur zufälliger weise die Erdäpfel betrift, auch erwehnen. Dieser ist der allzuüberflüßige bau derselben, wodurch aber dem getreidbaue ein sehr merklicher abbruch geschiehet. Ein gewisser alter

bauer nannte deswegen die Erdäpfel einen doppelten broddieb: Erstlich, weil sie, indem sie die därme so sehr erweitern, welches die arbeitsleute treibet, noch einmal so viel brod, als ehedessen zu ihrem unterhalte zu essen; und für das andere, weil sie manches schönes fuder getreide, das auf dem Erdäpfelfelde wachsen würde, der scheuer entziehen. Ein jeder siehet leicht ein, daß damit nicht der mäßige und nöthige Erdäpfelbau, sondern der unmäßige und überflüßige zu verstehen sey. Es haben nemlich leute, die in grossen haushaltungen stehen, wahrgenommen, daß aus der viehzucht ein nahmhaftes stük geld und fast mehr, als aus dem getreide selbst, zu erwerben sey. Da nun die Erdäpfel bey fürsichtiger mastung fast besser als das getreide selbst genüzet werden könnten, so machten sie oft auf die besten felder ganze und mehrere tagwerke Erdäpfel aus. Bleibet das getreide zurük, so ists ihrer meynung nach desto besser, weil ihnen, da sie zu ihrer haushaltung ohnehin keines kauffen dörfen, auch nur ein kleiner überschuß eben so viel, als ehedem ein ziemlicher kornhauffen; die viehzucht aber die bearbeitung des feldes gar sehr erleichtert, die mastung ihr Schlachtvieh und das übrige noch ein grosses stük geld, als einen starken vortheil einträgt aa).

---

aa) Diese einsicht hat nun auch in Schweden folgende königliche Verordnung verursachet:

Und so viel auch von den mängeln und gebrechen der Erdäpfel.

§. 21.

Stokholm, vom 25. Decembr. 1764. „Das königl. „und Reichskammer=Collegium hat an alle Provincialschäfer (welches kronbediente, so die aufsicht über die Schäfereyen, ein jeder in seinem „District haben, sind, und von dem zustande derselben von zeit zu zeit bericht abstatten, auch den „Eigenern mit gutem rathe zur erhaltung und verbesserung derselben an hand gehen sollen,) ein „Circularschreiben ergehen lassen, des Innhalts: „Da die Kartoffeln und Erdäpfel nicht allein dem „viehe eine gute nahrung geben, sondern sich aus „ihnen auch diensame speisen für die menschen zubereiten lassen, mithin zur zeit des miswachses „am getreide von dem grösten nuzen sind; die aus „Pommern zurükgekommene kriegsvölker daselbst „auch an den genuß dieser speise gewehnet, und „die weise, auf welche solche wohl zu verpflanzen sind, gelernet haben werden, immassen solches in Pommern ein allgemeiner landbau ist; „so befiehlet das königliche Collegium den Provincialschäfern in Anleitung des 2ten §. der ihnen „ertheilten instruction, daß sie mit allem fleisse den „anbau der Kartoffeln und Erdäpfel befördern sollen; zu welchem ende die Provincialschäfer auf „den Reisen, welche sie in ihren Distrikten thun, „die einwohner nach masgebung des 1749. im

„Druke

§. 21.

In den zu Bern herausgekommenen Anweisungen, wie man sich in einem nothfalle selbsten von den gefährlichsten und meisten krankheiten befreyen könnte, 3ten Theile, beschuldiget Herr Langhans die Erdäpfel, „daß von deren vielen „gebrauche kröpfe entstehen.“ Die ursache davon überlasse den Herren Aerzten anzugeben. So viel aber ist hiesiger orten unlaugbar, daß bey so vielem genusse der Erdäpfel ein kropf an den menschen fast nirgends angetroffen, sondern als etwas unerhörtes anzusehen ist; die hiesigen einwohner kochen und käuen die Erdäpfel. Wer sie aber ganz frisch und ungekocht hinunterschluken wollte, dem stünde ich nicht dafür, daß er nicht einen kropf bekäme, oder gar daran erstikte.

„Druke herausgekommenen unterrichts des königl. „Collegii, zur pflanzung mehrgedachter Erdfrüchte „nicht allein ermuntern, sondern ihnen auch anweisen sollen, an welchen örtern sie Erdäpfel und „Kartoffeln zum pflanzen erhalten können.“

Bayerische Staatsbibliothek München

1500,f 2.3.83
xxxxx 6/2003

BSB Bayerische StaatsBibliothek
MDZ Münchener DigitalisierungsZentrum Digitale Bibliothek

Ludwig, Johann Adam Jakob

Johann Adam Jakob Ludwigs, der kurfürstlichsächsischen Oberlausiz- und kufü
rstlichpfälzischen physikalisch ökonomischen Bienengesellschaft diesseit
des Rheins zu Kaiserslautern, Ehrenmitglieds der physikalischen Klasse
Abhandlung von den Erdäpfeln

Bern 1770

Oecon. 1138
urn:nbn:de:bvb:12-bsb10297408-1
VD18 11718366